HISTOIRE NATURELLE
DES MEDICAMENS,
DES
ALIMENS ET DES POISONS.

DE L'IMPRIMERIE DE J. GRATIOT.

HISTOIRE NATURELLE

DES MÉDICAMENS,

DES

ALIMENS ET DES POISONS,

TIRÉS DES TROIS RÈGNES DE LA NATURE,

CLASSÉS suivant les méthodes naturelles modernes les plus exactes ; avec l'Indication de leurs propriétés, de leurs usages, de leurs qualités nuisibles, et des moyens d'y remédier ; leur Analyse chimique, leur Emploi médical, etc.

On a joint partout les Noms spécifiques de Zoologie, de Botanique et de Minéralogie, et distribué les substances d'après leur genre, leur famille, leur ordre d'affinité naturelle, avec leurs descriptions.

PAR J. J. VIREY,

DOCTEUR EN MÉDECINE de la Faculté de Paris, Membre de plusieurs Sociétés savantes, Professeur d'Histoire naturelle à l'Athénée de Paris, Maître en Pharmacie, ancien Pharmacien en chef de l'hôpital militaire du Val-de-Grâce, Associé et Correspondant de diverses Académies étrangères, etc.

A PARIS,

CHEZ RÉMONT et FILS, Libraires, rue Pavée, nº 11, près du quai des Augustins ;
FERRA Jᵉ, Libraire, rue des Grands-Augustins, nº 23.

1820.

AVERTISSEMENT.

UNE revue générale et complète de toutes les substances médicamenteuses, usitées, soit à présent, soit autrefois, en divers pays, était devenue indispensable dans le cours actuel des sciences. On ne peut espérer, en effet, des progrès véritables pour la thérapeutique, si la matière médicale reste toujours stationnaire, tandis que les autres parties de la médecine ont acquis de brillantes connaissances et se sont enrichies d'une foule prodigieuse de faits dans ces temps modernes.

Mais la base de l'étude des médicamens (qui sont des productions de la nature), doit être l'*histoire naturelle de ces substances*, et leur classification dans leurs rapports d'analogie suivant les ordres, les familles les plus conformes à leurs affinités de structure ou d'organisation. C'est ce qui n'avait point été exécuté encore d'une manière exacte et complète, nous osons le dire, même dans d'excellens Traités de Matière médicale, parce que la science de la nature était alors moins avancée qu'elle ne l'est aujourd'hui, et parce que les auteurs de ces savans ouvrages se sont plus souvent occupés de l'application ou de l'usage des médicamens dans les maladies, que de leur nature intime et de leur distribution méthodique.

Néanmoins, il nous semble qu'avant tout il est nécessaire, non-seulement au pharmacien et au droguiste, mais encore au médecin vraiment digne de ce titre, de connaître les principes du médicament qu'il emploie. Et comment apprécier l'action de telle plante, si l'on ignore sa famille et les propriétés observées en d'autres espèces de cette même famille?

Ne pouvons-nous pas tirer, de plus, des indications précieuses des médicamens célèbres en d'autres contrées, ou qui furent jadis appelés au secours de l'homme souffrant? De nouveaux essais plus ou moins heureux peuvent en ressusciter le mérite oublié. Sans contredit la nature peut guérir sans le secours des remèdes, et toutefois elle a distribué des propriétés bien évidentes à une multitude de ses productions, dont elle a même enseigné l'emploi aux instincts des animaux. Pourquoi l'homme voudrait-il se déshériter des biens qui lui sont présentés d'une main si libérale, pendant cette vie précaire et chétive, sur ce globe où tant de maux l'assiègent?

Qui ne se trouverait pas heureux de contribuer par ses recherches à rendre l'existence de ses semblables plus assurée, ou plus saine et plus longue, soit en écartant des substances vénéneuses, soit en indiquant des remèdes plus salutaires, soit en éclairant sur les qualités des alimens et de tous les objets dont nous faisons journellement usage?

Nous avons donc cru devoir réunir dans cet Ouvrage les notions les plus exactes et les plus précises que l'on a pu recueillir sur ces diverses substances médicamenteuses, alimentaires, vénéneuses.

Nous avions déjà tenté, dans la première édition de notre *Traité de Pharmacie*, d'offrir une esquisse de la matière médicale des trois règnes, d'après le plan des méthodes les plus naturelles. Nous avons agrandi et perfectionné ce travail, en lui donnant tous les développemens que réclame l'état florissant dont brillent aujourd'hui les sciences naturelles.

Sans nous appesantir sur des descriptions détaillées de chacune des plantes, nous avons pris un soin particulier pour distinguer exactement les espèces et pour exposer avec fidélité leurs caractères propres. On voit, en effet, cette négligence amener sans cesse

les plus dangereuses équivoques, et faire présenter souvent un poison au lieu d'un médicament précieux. D'ailleurs, la distinction des espèces est d'une haute importance, puisque les qualités de deux plantes, quoique voisines, peuvent être fort différentes. Qui ne sait pas que, faute de pouvoir bien distinguer une sorte d'ipécacuanha, ou de quinquina, ou d'aloès, ou de scammonée, etc., le médecin, le pharmacien, le droguiste, doivent commettre involontairement des erreurs graves et capables même de jeter en péril l'existence des hommes ?

Il nous reste à remercier ici tous les savans dont l'amitié bienveillante nous a permis d'enrichir ce travail du fruit de leurs profondes connaissances; si notre Ouvrage est supérieur à beaucoup d'autres de l'époque actuelle, il ne le devra qu'à ces recherches dont il nous a été permis si généreusement de profiter.

TABLEAU SYNOPTIQUE

De l'Histoire naturelle des Médicamens, des Alimens et des Poisons, tirés des trois règnes de la nature.

RÈGNE ANIMAL.

RÈGNE VÉGÉTAL.

Classe I.

Classe II.

Classe III.

Classe IV.

Classe V.

Classe VI.

Classe VII.

Classe VIII.

RÈGNE MINÉRAL.

SUBSTANCES GÉNÉRALES DE LA NATURE.

DES ALIMENS EN GÉNÉRAL. 366

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES *sur l'usage des alimens végétaux, extraits des semences et des fruits.* 404

DES DIVERSES BOISSONS. 430

DES POISONS ET VENINS. 448

PROPRIÉTÉS DES MÉDICAMENS, *par ordre alphabétique.* 479

INTRODUCTION

A L'HISTOIRE NATURELLE

DES MÉDICAMENS,

DES ALIMENS ET DES POISONS,

TIRÉS DES TROIS RÈGNES.

La nature, en plaçant l'homme et les animaux sur ce globe, leur accorda tous les moyens d'y subsister heureusement. Elle n'a pas voulu, sans doute, livrer à tous les maux la plus noble de ses créatures, bien qu'elle l'ait déposée nue et sans armes, pendant une longue enfance, sur la terre, au milieu des bêtes féroces, des substances vénéneuses, et soumise à toutes les intempéries de l'atmosphère. Mais si la nature a pris soin d'instruire elle-même les animaux par des instincts, elle a fait don à notre espèce d'une intelligence élevée et de mains avec lesquelles nous avons su conquérir le sceptre de l'univers.

Voyez, en effet, ce sauvage qui paraît si brut et si féroce : il semble réduit, comme le simple animal, au pur instinct pour sa conservation. Cependant, à l'aide de ses sens, de la vue, de l'odorat, du goût, et des conjectures qu'il tire de ses explorations journalières, il démêle bientôt les propriétés de chaque objet, à tel point que nous devons à l'empirisme des anciens et à celui des peuples les plus barbares une multitude de médicamens précieux qu'on n'aurait jamais découverts sans eux (1). Le besoin leur fait tenter l'usage

(1) *Barbari, plus ad augmentum medicaminum contulerunt, quàm omnium ætatum scholæ.* Brunner, et Linné, *mater. medica*, canon 4.

d'une plante qui leur tombe sous la main; ils en éprouvent des effets singuliers, et voilà une connaissance acquise, ou plutôt une conquête pour l'art, entre des mains habiles.

Ce n'est pas l'homme seul; ce sont les animaux eux-mêmes qui devinrent les premiers docteurs en médecine, si l'on peut le dire; et l'histoire médicale l'atteste. Soit qu'ils soient gouvernés par un secret principe d'intelligence, comme l'admettaient les anciens (Hippocrate selon Galien, *de utilit. partium*, l. 1, c. 3. Averrhoës, *in* l. VII, *physic.* etc.); soit qu'une sorte de mécanisme instinctif les porte naturellement vers ce qui leur paraît utile, ce sont en effet les bêtes qui nous ont d'abord enseigné les propriétés médicinales d'une foule de plantes. Le syrmaïsme, ou la purgation par haut et bas, fut indiqué aux Egyptiens par le vomissement que se procurent les chiens avec le *cynodon dactylon*, selon Ælien (*Hist. animal.* lib. V, c. 46). Le bon effet de la salive pour cicatriser les ulcères a été démontré de même par les chiens qui lèchent leurs plaies (Ælien, lib. VII, c. 9). Les cerfs et les chèvres sauvages de la Crète montrèrent, dit-on, les premiers, l'emploi de l'*origanum dictamnus*, et des vulnéraires, si l'on en croit Cicéron et Virgile, ou d'autres anciens. Mais, en admettant qu'il y ait quelque supposition gratuite, en disant avec plusieurs d'entr'eux que l'hirondelle sait éclaircir sa vue en frottant sa cornée avec le suc de *chelidonium glaucium*, en guise de collyre; que des serpens ont fait connaître l'usage de l'*anethum fœniculum*, et le crapaud celui du *plantago coronopus*, toujours est-il vraisemblable que la nature, loin d'abandonner ses plus faibles créatures, leur fournit les moyens de se garantir des maux (1). Quand on voit

(1) Voyez Joh Schmidii, *diss. de brutis hominum doctoribus*, Lips. [illegible], in-4°, et Paul Boccone, *de solertiâ brutorum in se ipsis curandis*; et dans Manget, *Biblioth. medic.* tom. 1, part. 1, art. 25.

les moindres insectes, au sortir de l'œuf, et sans guides sur la terre, découvrir précisément la plante qui leur convient le mieux, le nectar caché au fond d'une fleur, et, s'ils ne trouvent pas le végétal qui leur est naturellement destiné, se repaître des autres végétaux d'un même genre ou de la même famille, ou doués de sucs analogues (comme les chenilles de crucifères qui dévorent aussi les capucines, également antiscorbutiques), tout de même que le ferait un botaniste exercé, on peut croire que divers animaux nous ont indiqué l'empirisme médical. C'est une tradition générale dans les Indes, selon Kœmpfer, Garcias Abhorto et d'autres voyageurs, que la mangouste (*viverra mungo*) sait se garantir du venin de la *vipera naja*, ou serpent à lunettes, au moyen de la racine amère de l'*ophiorrhiza mungos*, L. On a dit que les belettes se défendaient de même du venin des aspics, au moyen de la *ruta graveolens*, et la cicogne avec l'origan; que les sangliers guérissaient leurs plaies avec le lierre; que l'ours, au printemps, se remet en appétit, soit avec les racines âcres de gouet, *arum maculatum*, qui le purgent, soit en dévorant des fourmis, dont l'acidité le réveille; que les cerfs nous ont appris à manger les cardons, les artichauts et autres espèces de *cynara*, etc.

Il est certain que les chats et d'autres carnivores font diète et boivent de l'eau quand ils sont malades. Les moutons qui ont des vers au foie (*distoma hepaticum*, Rud.) vont lécher des pierres salées ou urineuses. Dans les terrains inondés, d'autres bestiaux hydropiques avalent des terres ferrugineuses, comme le font aussi par instinct des filles aux pâles couleurs, des femmes enceintes, des nègres ayant le mal d'estomac. La voix intérieure de l'organisation est si manifeste dans plusieurs maladies; elle réclame, par exemple, avec tant d'ardeur des boissons rafraîchissantes et acidules dans des fièvres inflammatoires, qu'on ne peut la méconnaître, et que les brutes

mêmes se guérissent sans peine en suivant cette direction conservatrice. De même, l'estomac se soulève spontanément d'horreur contre le poison, la membrane pituitaire contre l'odeur putride ou nauséabonde. Sans doute, on éviterait un grand nombre de maladies, si, suivant mieux ces directions instinctives, salutaires, que la nature inspire à tous les êtres, on consultait sans cesse cette voix qui nous avertit au dedans, quand nous voulons l'entendre.

Certes, la médecine n'a point été inventée par la raison, mais d'abord par l'empirisme; et après que l'expérience eut fait connaître les substances actives, on a cherché à les appliquer avec plus de raison. Ainsi, la médecine est fondée sur deux principaux appuis, l'EXPÉRIENCE et la RAISON, mais avec cette différence que la première doit toujours précéder la seconde, et celle-ci toujours accompagner la première; car l'expérience sans la raison devient témérité dangereuse, et la raison sans l'expérience ne donnerait que de vaines théories.

Cependant la raison nous apprend qu'une foule de circonstances, et des idiosyncrasies, selon le sexe, l'âge, le tempérament de l'individu, ou la saison et le climat, font varier les effets d'un même médicament: et voilà pourquoi les empiriques, prescrivant indistinctement un bon remède en toute occasion, dégradent le plus noble des arts; ils font mentir la médecine, au point qu'on a mis en doute sa certitude. D'ailleurs, les degrés de sensibilité, l'état du moral, produisent souvent des effets extraordinaires (1). Les poisons mêmes ne sont pas des poisons pour tous les individus. Le sucre, si doux et si salutaire, fait périr des grenouilles, et même des chiens, après quelques jours, s'il est leur unique nourriture. La disposition morbide, une simple pré-

(1) Voyez Jo. Henr. Schulze, *diss. de inexpectato medicamentorum effectu.* Halæ, 17[illegible], in-4°

vention, font encore que telle substance utile devient nuisible en telle conjoncture. Tout ce qui est bon, ne l'est donc point en tout, ni toujours. Certain remède agit autrement à une dose fractionnée qu'à une dose entière. Par exemple la racine d'*asarum*, en poudre fine, était le vomitif usité des anciens, avant l'ipécacuanha; prise concassée seulement, elle purge par bas; sa décoction bue chaude est diaphorétique, ou fait suer; prise froide, elle agit comme diurétique; si c'est une femme qui en fait usage, et qui prend de l'exercice, ce remède agit comme emménagogue; enfin, que cette racine soit aspirée en poudre par le nez, elle détermine des éternuemens; en la mâchant, elle agit comme sialagogue (1). Donc la préparation diverse suffit pour rendre sudorifiques, par exemple, des médicamens purgatifs violens, tels que l'antimoine, ou des émétiques, tels que le zinc, ou des expectorans, tels que le kermès minéral. Même, la seule différence des doses rend par fois diurétique la scille, la scammonée, qui sont des hydragogues à plus forte dose. Les effets des médicamens, comme les merveilles du magnétisme, ont paru aussi inexplicables à un savant médecin, que l'est l'essence même de la divinité. De même, selon le lieu de l'application, un médicament âcre, sera purgatif, ou sialagogue, ou sternutatoire. Tel stimulant odorant agira tantôt comme emménagogue, tantôt comme carminatif. Il est une foule de circonstances dans lesquelles l'opium opèrera comme excitant, plutôt que comme narcotique. Des âcres, et des antiscorbutiques, se bornent par fois à déterminer un flux d'urines. L'hellébore bien pulvérisé fait vomir; concassé, il purge; et en décoction prolongée, il est devient sudorifique, ou diurétique.

On n'ignore pas, d'ailleurs, que les médicamens

---

(1) *Sudoriferis quoque et diureticis purgantia vix gradu differunt*, Pechlin, *de purgantibus*, cap. XX.

n'agissent pas tous également sur tous les organes, et sur toutes les parties d'un même organe. Sauvages (1) et d'autres auteurs ont remarqué, par exemple, que certaines substances affectaient davantage la racine de la langue, et d'autres la pointe; que tel corps, doux à la bouche, était cuisant sur la conjonctive de l'œil, comme l'huile; tandis que l'émétique qui soulève l'estomac, n'agit point sur l'œil.

Si tout ce qui change l'état du corps humain en bien ou en mal est un MÉDICAMENT, selon la définition usitée de la plupart des auteurs, ce n'est plus la nature, mais la seule dose qui fera distinguer l'aliment du médicament, et le poison de ceux-ci. En effet, tout ce qui est de trop, même d'une substance excellente, devient nuisible, et souvent dangereux. Voilà donc l'aliment devenu venin. L'on appelle *aliment*, tout ce qu'on peut recevoir en assez grande quantité sans inconvénient, et qui s'assimile à nos corps pour les restaurer. On appelle *médicament*, toute substance qui, en moindre proportion, modifie l'état de nos corps, et peut servir à rappeler l'équilibre de la santé. On appelle *poison*, tout ce qui est capable, quoique en faible dose, de détruire les fonctions régulières de l'organisme, et même de produire la mort. Ainsi l'aliment devient par fois médicament, et celui-ci par fois poison; comme le poison peut devenir médicament, à très-petite dose, et le médicament est plusieurs fois usité dans les alimens.

On ne peut donc nullement séparer l'histoire de ces trois ordres de substances dans une matière médicale, puisque les alimens ont chacun leur pro-

(1) T. B. de Sauvages, dissertation sur les médicamens qui affectent certaines parties du corps humain plutôt que d'autres, et sur la cause de cet effet. Bordeaux, 1751, in-4°. Et Ant. Rudiger, *diss. de veritate medicamentorum propriâ methodo hanc explorandi*. Lipsiae, 1750, in-4°, § 6 et 7.

priété médicale particulière, et que les poisons, dans la main d'un praticien expérimenté et habile, deviennent des remèdes héroïques. Les nourritures conservent et souvent modifient la santé, les poisons la rétablissent quelquefois, s'il est vrai que la différence entre ceux-ci et les médicamens ne soit que du plus au moins. C'est pourquoi nous nous sommes écartés en ce point de tous nos prédécesseurs, qui, se bornant à ce qu'ils nomment médicament, ne comprennent pas toutes les substances usitées journellement par les hommes, à l'état de santé et de maladie, dans leurs livres.

Il est évident que la matière médicale traitant des substances actives sur notre corps, dans leur état de simplicité ou sans mélange, et telles à peu près que la nature nous les offre, c'est une histoire naturelle de ces objets qu'il s'agit d'exposer. En effet, les alimens, les médicamens, les poisons, ne se tirent que des règnes animal, végétal et minéral. Il faut donc que l'histoire naturelle nous décrive ces substances d'abord; nous apprenne à quels signes on les reconnaît, on les distingue de tout autre; quelles falsifications elles peuvent subir, ou encore quelles succédanées on pourrait leur substituer.

Il existe une multitude de traités de matière médicale, et plusieurs sont recommandables sous beaucoup de rapports, mais ce sont presque tous des ouvrages de thérapeutique, à proprement parler, destinés surtout à l'application des remèdes selon les circonstances. De là vient que beaucoup de ces écrits s'occupent fort peu de l'histoire naturelle du médicament lui-même, de ses attributs distinctifs, de ses caractères, qui assurent son efficacité et sa bonté. On s'en repose sur le pharmacien, lequel s'en rapportera bientôt au droguiste, à son tour. Que résulte-t-il de cette négligence? Une racine sera substituée peut-être à une autre; une gomme ou une résine mêlée à telle autre, sans qu'on ait les moyens

de la distinguer. Le médecin, prescrivant une drogue sans la connaître, sera bien aisément trompé dans son attente. Et qu'y a-t-il de plus dangereux que certaines substitutions ainsi faites, soit par ignorance, soit par la cupidité du gain?

Quel est le médecin, le pharmacien, le droguiste, l'herboriste, qui connaissant mal les plantes, puisse exactement juger leurs propriétés, et apprécier leurs vertus? Qu'on attende après cela des résultats avantageux dans la pratique, si l'on donne *l'œthusa cynapium*, qui est un poison, pour du persil qui lui ressemble; si l'on substitue, sous le nom d'*anthora*, la racine d'un *aconitum* à celle du *doronicum pardalianches*, laquelle n'est pas vénéneuse comme la première, quoiqu'elles aient été confondues jadis par d'ignorans herboristes. Les apothicaires de Vienne, disait Charles de l'Écluse, achètent, au lieu de racines d'hellébore noir, celles de *buphthalmum*, et de coupables herboristes substituent aux racines de pivoine celles d'*œnanthe crocata*, au rapport de Johnson, parce que ces racines offrent de grossières analogies entre elles.

Il ne suffit pas, surtout, de savoir nommer beaucoup de plantes, ou d'autres substances usitées en médecine, si l'on ne connaît pas les familles même de ces plantes, ou les caractères dominans des propriétés qui les distinguent. Ce n'est plus, en effet, aujourd'hui une vérité qui puisse rester ignorée, celle que chaque famille naturelle des végétaux possède des vertus généralement propres à la plupart des espèces qui la constituent, vertus qui se rencontrent en chaque genre d'organe de ces végétaux. Les premiers auteurs qui ont fait cette importante observation, sont Jacques Petiver (1) et Rud. Camerarius. Elle a été mise en son jour par l'illustre Linné,

(1) *Philosophical transactions*, tom. XXI, n° 253.

dans sa Philosophie botanique (1), et par Antoine Laurent de Jussieu (2). Ensuite Murray, dans son excellente matière médicale, sous le titre d'*Apparatus medicaminum*, a suivi la méthode naturelle de classification des végétaux, assez pour montrer ces singulières analogies. M. Cassel a soutenu plus récemment encore cette opinion, qui nous paraît désormais fixée irrévocablement par l'*Essai sur les propriétés médicales des plantes*, de M. Decandolle (3). Ce n'est pas néanmoins que cette loi soit exempte de toute exception, comme on le voit par les exemples de la pomme de terre parmi les solanées, de la patate parmi les convolvulacées, de l'igname parmi les smilacées, de la coloquinte parmi les cucurbitacées, etc.; mais il est facile de retrouver toutefois la fécule nourrissante dans les racines de plusieurs congénères de ces trois premières familles, et le principe amer purgatif de la coloquinte, quoiqu'à de moindres degrés dans d'autres cucurbitacées, même dans le melon trop mûr. Ainsi, jusque parmi les exceptions, il se retrouve quelque trace de la loi, et la pomme de terre non mûre retient des qualités nuisibles de sa famille.

La vraie science consiste ainsi à connaître les choses par leurs principes. C'est pourquoi les méthodes naturelles sont plus philosophiques et plus instructives dans l'histoire naturelle, que les systèmes artificiels. Nous avons donc dû préférer les classifications conformes aux affinités et aux rapports organiques de chaque être, comme réunissant des productions douées de vertus analogues ou semblables, plutôt que tout autre ordre suivi par la

(1) Et dans sa dissert. *de viribus plantar.* Amœn. acad., t. 1, p. 418.

(2) Mém. de la société de médecine de Paris. 1786, p. 188, in-4°.

(3) Paris, 1816, in-8°. La première édition est de 1804, in-4°. Thèse de l'auteur. Voyez aussi G. Gmelin, *botanica et chemia ad medicinam applicatæ*, Tubing, 1765; et Isenflamm, *method. plantar. medicinæ clinicæ adminiculum*, Erlang, 1764, in-4°, etc.

plupart des traités de matière médicale. C'est encore par cette méthode naturelle que les succédanées sont faciles à connaître, et indiquées par la famille elle-même. Certes, à peu de variations près, toutes les plantes crucifères sont antiscorbutiques, toutes les labiées aromatiques, toutes les semences d'ombellifères odorantes, ou discussives, carminatives, etc.; toutes les laurinées, les myrtoïdes, peuvent servir plus ou moins dans l'épicerie, etc.

Ainsi la nature n'a point été avare de ses dons. Sans doute, peu de remèdes suffisent au génie du praticien habile; mais, s'il est vrai que la plupart des contrées du globe peuvent offrir à leurs habitans des remèdes convenables aux maux qui les assaillissent, devons-nous négliger de rappeler ces heureuses ressources d'une nature toujours prodigue? devions-nous laisser notre ouvrage incomplet, et dépouillé de tant d'indications de médicamens salutaires dont nous pouvons profiter un jour par d'utiles échanges? Ainsi notre valériane celtique est recherchée par les orientaux, avec notre cumin, tandis que nous leur demandons le séné et les tamarins.

D'ailleurs, pourquoi se borner, au milieu de tant de richesses médicinales? Il n'y a peut-être pas une seule des quarante ou cinquante mille espèces de plantes maintenant connues, ou à peu près, qui ne puisse au besoin montrer quelque propriété, quelque nuance utile des vertus de ses congénères, ou qui ne se trouve en rapport avec celles de sa famille naturelle. Sans contredit, cette multitude immense serait incommode; mais il fallait au moins faire connaître les principales, et peut-être que d'autres espèces, maintenant hors d'usage, seraient mieux appropriées à certains cas morbides que les plus employées. C'est ainsi qu'en Italie on a mis à profit la *digitalis epiglottis* ou la *ferruginea*, comme plus douce et plus salutaire que notre digitale pourprée.

Le règne végétal présente le plus grand nombre de remèdes avantageux; le règne animal en fournit très-peu, mais plusieurs sont fort actifs; le règne minéral nous offre les plus redoutables et les plus héroïques, mais tous chimiques, et par là les moins appropriés à l'organisation : ils ne sont jamais susceptibles de s'assimiler à notre nature, car leur action est presque constamment chimique, mais non vitale et organique sur nous. Ces remèdes ont presque toujours besoin d'une préparation chimique préliminaire, tandis que les médicamens végétaux et animaux, ou organiques, peuvent s'employer souvent tels à peu près que la simple nature nous les présente. Aussi nous sommes-nous particulièrement étendus sur la matière médicale des végétaux. Mais, dans cette grande multiplicité de substances, s'il avait fallu décrire longuement chaque herbe usitée, que nous ne verrons probablement jamais vivante, comme tant de végétaux étrangers, il nous eût fallu remplir un grand nombre de volumes, et assez inutilement, ce nous semble. Nous avons donc cru suffisant de donner une dénomination exacte, avec le renvoi aux meilleurs auteurs qui ont traité de chacun de ces végétaux pour les détails botaniques; et nous faisons de même par rapport aux animaux et aux substances minérales. Mais nous avons eu soin de classer exactement chaque objet dans un rang qui détermine, et l'ordre et la famille, et ses qualités; et d'exposer les principes constituans connus d'après des analyses exactes. Nous retraçons les caractères distinctifs des substances sujettes à être fraudées ou falsifiées et sophistiquées.

Nous avons pris le plus grand soin de rapporter exactement chaque médicament au végétal qui le produit, ou chaque chose à son espèce propre. Ceci est d'une haute importance, et n'a été bien fait encore que dans l'*Apparatus* de Murray, ou dans quelques autres traités de matière médicale. Cependant, les plus modernes contiennent encore, ou des erreurs

considérables sur ce sujet, ou des ignorances grossières. Par exemple, quel mélange incroyable dans les diverses espèces de quinquina? Combien de racines vomitives données pour l'ipécacuanha? Il n'est point indifférent, cependant, de faire usage de la racine d'une apocynée ou d'une rubiacée. La scammonée de Smyrne et celle d'Alep ne viennent point du même végétal, et leur différence d'action est très-grande. La vraie écorce d'Angustura n'est pas vénéneuse; et la fausse, produite par un tout autre végétal, comme nous le dirons, est très-dangereuse.

La connaissance des médicamens étrangers, inusités parmi nous, n'est point sans intérêt, puisqu'elle nous ouvre les yeux sur nos propres richesses négligées. Les lobéliacées agissent en plusieurs circonstances comme antisyphilitiques; mais, étant voisines de nos *phyteuma*, on a essayé ceux-ci, qui se sont trouvés doués de vraies propriétés analogues. La *pyrola umbellata*, ou herbe à pisser des Américains, étant très-diurétique, il a été facile d'employer nos *pyrola*, et l'on en a obtenu de très-grands succès dans les hydropisies. Le guaco, l'ayapana, si vantés dans ces dernières années, sont des plantes du genre de nos *eupatorium* ou d'autres voisins, et nous ne faisons aucun doute qu'on ne puisse découvrir en nos contrées des représentans plus ou moins dignes de ces plantes célèbres, puisque nous possédons une partie de leur parenté.

Nous savons, toutefois, ce qu'un climat chaud, un ciel toujours ardent et prospère, sous les feux de la torride, peut ajouter en énergie à des médicamens, et en arome aux plus brûlantes épices; mais chaque contrée jouit de plantes qui atteignent leur *maximum* d'activité. Ainsi, les crucifères se dénaturent sous les climats méridionaux, et acquièrent des vertus plus antiscorbutiques en des régions plus froides. Les menthes n'ont pas une huile volatile, aussi pénétrante dans l'Europe australe, qu'en Angleterre, et dans nos départemens du nord, où le froid la dissipe moins.

Il en est de même pour plusieurs produits animaux. Le castoréum du nord de l'Europe est plus estimé que celui du Canada, et le musc du Tunquin ou du Thibet est bien supérieur à celui du Kabardin ou de la Sibérie.

Telle plante ombellifère est salutaire, si elle naît en un terroir sec et élevé, qui devient âcre et pernicieuse quand elle croît le pied dans l'eau.

Pourquoi les herbes sauvages ont-elles plus d'odeur, de saveur, des qualités plus fortes et plus vives que les mêmes espèces cultivées?

C'est que les sauvages sont ordinairement plus petites et plus sèches que les races cultivées. Ainsi, toutes ont bien essentiellement la même intensité de saveurs, d'odeurs, etc.; mais, dans les premières, ces qualités sont très-concentrées et rapprochées; dans les secondes, au contraire, elles sont plus délayées. Ainsi, dans une poire sauvage, il n'y aura pas plus de suc acerbe que dans d'autres poires cultivées, pour l'ordinaire; mais il sera plus concentré; de là, il sera beaucoup plus sensible. Et, de même, nous voyons que les plantes nées dans un terrain sec, élevé, exposé au soleil, ont beaucoup plus de qualités actives que celles nées dans les terroirs bas, humides, ombragés. C'est que les premières sont d'une nature sèche et en constriction; les secondes, d'une constitution humide, molle et relâchée. Or, la culture ramollit les êtres que l'état naturel rend secs, tendus et durs. Les animaux domestiques, par rapport aux mêmes espèces sauvages, sont aussi fort mous, faibles; et leurs humeurs, étant plus délayées, sont moins actives, leurs chairs moins sapides, ce qu'on distingue aisément entre la chair du lapin sauvage et celle du lapin domestique. Les bêtes féroces, tels que le lion, le loup, l'ours, etc., sont, par rapport aux animaux sauvages, ce que sont ces derniers par rapport aux animaux domestiques. Plus un individu sera sec, dur, nerveux, de couleurs foncées, plus ses qualités auront d'intensité par rap-

port à un autre individu d'espèce, d'âge et de sexe pareils. Car nous voyons que ces gros et grands corps d'hommes, à peau blanche, à cheveux blonds, n'ont ni la vigueur de muscles, ni la vivacité et la pénétration d'esprit, ni la chaleur du tempérament, la roideur des membres, et l'impétuosité des passions de ces petits hommes bruns, secs, maigres et ardens. C'est que les uns ont un tempérament humide, détrempé et amolli; tandis que les autres ne sont point retardés et engourdis par cette pituite et ce phlegme. Aussi sont-ils moins faciles à dompter, à réduire en société tranquille, et en domesticité que les autres.

Des propriétés des végétaux, en général.

Nous ne rappellerons pas les anciennes superstitions relatives aux vertus des simples. Par exemple, jadis des astrologues établissaient que chaque plante était dominée par une étoile, et que telle présidait au foie, telle au cœur, telle au cerveau, etc.

D'autres ont recherché des indications d'après la couleur. Ainsi, dans les maladies de la bile, ou lorsqu'on a le teint jaune, ils donnaient des plantes à suc jaune, telles que la chélidoine, la rhubarbe, le safran, le curcuma; si l'on avait le flux de sang, ils recouraient vite au sang-dragon, au cachou, à la tormentille, etc. De même la forme était pour eux un indice certain : comme les racines ou les fleurs d'orchidées ressemblent à des parties sexuelles, il en est resté l'opinion que ces herbes sont très-aphrodisiaques; comme le fruit d'anacarde oriental a la forme d'un cœur, c'était un cordial, tandis que la figure réniforme du fruit de l'anacarde occidental le rendait propre à guérir les maladies des reins. On a pourtant bercé long-temps l'enfance de la médecine moderne avec ces opinions ridicules.

Bientôt après vinrent les premiers chimistes qui ne trouvèrent rien de mieux que de distiller au feu

de réverbère les plus tendres fleurs et des fruits délicieux. Quand ils en avaient extrait leur huile empyreumatique, leur esprit acide, leur phlegme, leur sel, et la terre ou le *caput mortuum*, ils croyaient, en dénaturant ces substances organiques, avoir dévoilé toutes les merveilles de la création. C'est ainsi qu'après avoir fait près de deux mille analyses semblables, et avoir trouvé que le poison comme l'aliment fournissait presque également les mêmes produits, au point qu'il n'y avait pas la moindre différence entre la ciguë et le pain, on reconnut l'inutilité complète de cette méthode, pour distinguer des plantes dont l'effet naturel sur le corps humain était si opposé.

Il n'en est pas ainsi de la chimie moderne qui ne décompose plus par le feu les substances organisées, mais se propose d'isoler sans altération leurs produits immédiats ou principes particuliers. En attendant que l'analyse de ces produits soit assez avancée, il est nécessaire de s'aider de toutes les ressources que l'observation des êtres naturels, dans leurs rapports, peut nous offrir.

Trois sens principaux nous servent pour découvrir les propriétés des substances naturelles: la vue, l'odorat et le goût. Mais, avant d'entrer dans l'étude des couleurs, des odeurs et des saveurs des médicamens, et surtout des végétaux, il importe de profiter de tous les indices que nous fournissent les classes naturelles de ces êtres, parce qu'on a remarqué combien il y avait d'analogies entre les vertus des plantes ou des animaux du même genre, et ensuite entre les genres d'un même ordre. Toutefois cette observation si féconde en résultats ne s'était point manifestée à ceux qui ne connaissaient point les rapports naturels des créatures, et qui confondaient, dans leurs systèmes tout artificiels, les productions les plus disparates; toujours assez contens, pourvu qu'ils parvinssent à retrouver aisément ces créatures au besoin. En accollant, en effet, des

herbes ou des animaux étrangers les uns aux autres, on n'en pouvait déduire aucune vérité générale, aucun principe commun à plusieurs.

Mais quand on eut rapproché les plantes semblables, comme l'avaient tenté partiellement les Bauhin, Tournefort, Magnol, Morison et Jean Ray; comme le firent plus universellement Bernard de Jussieu, Adanson, Linné (dans ses fragmens d'une méthode naturelle), Antoine Laurent de Jussieu, et d'autres botanistes de notre âge; et lorsque cette belle méthode fut appliquée aussi aux animaux, on sentit tout l'avantage de ces groupes naturels des êtres (1).

Mais il n'en faut pas conclure que toutes les parties d'une plante participent également des mêmes propriétés. Le figuier, le papayer, ont un lait vénéneux, et ils donnent cependant des fruits très-doux à manger, comme les *garcinia* offrent des fruits acides, tandis que leur écorce amère laisse suinter un suc jaune drastique. Le citron a l'écorce aromatique, un suc acide et des semences amères. Les tubercules radicaux de la pomme de terre ont bien moins les qualités vireuses des solanées que la tige. Il y a des végétaux qui ne possèdent des propriétés efficaces que dans la fleur, comme le tilleul, la rose, l'œillet, le syringa, etc. Autres sont les vertus des fleurs de lis, autres celles de ses bulbes. Il ne faut donc comparer que tel organe à tel organe, dans chaque genre ou famille naturelle.

Or, quelles sont les plantes appartenant à la même famille? Sera-ce par le feuillage qu'on les reconnaîtra? Mais on voit des *geranium* à feuilles de groseiller, de panais, de ciguë, d'alchimille, de

---

(1) *Quæcumque plantæ genere conveniunt, etiam virtute conveniunt; quæ ordine naturali continentur, etiam virtute propiùs accedunt; quæque classe naturali congruunt, etiam viribus quodammodo congruunt.* Linné, philos. botanic. § 337, et vires plantar. Amœn. acad. tom. 1, p. 427.

bétoine, de mauve, de guimauve, d'aconit; il s'ensuit qu'une telle base de classification serait bien illusoire. On n'a trouvé, depuis Gessner, que les parties de la fleur et du fruit qui soient assez constantes pour déterminer les plantes, en sorte que toutes celles qui se ressemblent par ces organes appartiennent au même genre ou à la même famille.

Qu'on m'apporte une petite fleur inconnue, du fond des grandes Indes, et que j'y trouve cinq pétales, cinq étamines, deux pistils, deux semences nues sous le réceptacle, je dirai, sans avoir jamais vu la plante, qu'elle a des feuilles alternes, plus ou moins engaînantes, une tige droite, fistuleuse, des racines et des semences odorantes et sapides; mais que jamais elle ne s'élève en arbre et à l'état ligneux. Ce ne peut être qu'une ombellifère. Dès lors j'entrevois toutes ses propriétés médicales. Est ce une crucifère, une labiée, une graminée? mon jugement sera tout aussitôt fixé, et le sanctuaire de la science s'ouvre à nos regards. Les composées ou syngenèses, les columnifères ou malvacées, les papilionacées ou diadelphes, et cent autres familles, offrent des indications aussi utiles.

Outre ces caractères de famille, il est des organisations particulières qui se prêtent plus ou moins aux vénins. Par exemple, les vegétaux lactescens sont tous suspects d'âcreté dangereuse, comme les apocynées, les convolvulacées, les euphorbiacées, les papavéracées, les figuiers, les agarics laiteux; cependant, les plantes sémi-flosculeuses lactescentes, telles que les chicoracées, sont seulement amères; et, néanmoins, on ne peut méconnaître une qualité vénéneuse dans la laitue vireuse, et des *chondrilla* glauques.

Plusieurs végétaux, portant des nectaires séparés de leur corolle, comme les nielles, les ancolies, les aconits, les hellébores, ou autres renonculées, ou des apocynées, des *tricoccæ*, etc., sont très-suspects.

Les végétaux aquatiques contractent, pour la plupart, une âcreté dangereuse, principalement les renonculées, les ombellifères, les pédiculaires, les joncacées, les aroïdes, les crucifères même, etc. Pareillement, plusieurs plantes vernales, naissant dans l'humidité, comme les *daphne*, les *draba*, les *chrysosplenium*, présentent aussi de l'âcreté, tandis qu'en naissant dans des lieux chauds et secs elles perdent de cette causticité; et le céleri, qui est agréable à manger quand il est né dans des terrains élevés, prend un caractère âcre, nauséeux, et même vénéneux, s'il a crû le pied dans l'eau.

Au contraire, tous les pays chauds et secs développent davantage les propriétés odorantes et sapides des plantes; de là, vient que les aromates et les épices, les huiles volatiles, acquièrent un parfum et une exaltation admirables sous les cieux ardens de la torride. Les poisons eux-mêmes y prennent une énergie effroyable, comme les *strychnos*, les euphorbiacées.

Les végétaux toujours verds annoncent qu'ils contiennent des résines, ou des baumes, ou des huiles; ce qui défend long-temps leur feuillage de la destruction.

On observe que les végétaux acides ne sont jamais vénéneux, et que les plantes vénéneuses, qui offrent des fruits ou autres parties acides, perdent leur venin en ces parties, témoins la tomate et d'autres *solanum*, la pulpe des fruits de *strychnos*, des *garcinia*, des *averrhoa*, tandis que les écorces, ou d'autres parties de ces arbres, sont plus ou moins dangereuses. Aussi, les acides deviennent des contre-poisons de la plupart des venins alcalins du règne végétal.

Toute plante inodore et insipide a peu de vertus; elle n'est tout au plus qu'émolliente, adoucissante, etc. Ce sont donc les odeurs et les saveurs qui produisent surtout les actions médicamenteuses; et quand le lavage ou l'évaporation enlève ces propriétés, il ne reste plus de médicament proprement dit. C'est ainsi

que des fécules d'*arum*, de bryone, de mandragore, des renoncules, lavées pour enlever tous les principes solubles, sapides et odorans, plus ou moins dangereux, restent parfaitement insipides, inodores, et deviennent alimentaires. On fait de même évaporer par la chaleur le principe vénéneux de la racine de manioc, pour obtenir la cassave qui nourrit, car la coction dissipe ou dénature plusieurs principes végétaux qui seraient funestes dans quelques alimens.

A cet égard, l'on a remarqué que les odeurs agissaient principalement sur le système nerveux, tandis que l'action des saveurs se fait surtout sentir sur les appareils fibreux ou contractiles du tube intestinal.

Toute plante, toute substance d'odeur ou de saveur agréable sont, pour l'ordinaire, utiles à notre organisme dans l'état de santé ; tout ce qui est de mauvaise odeur ou de mauvais goût nous nuit et nous répugne ; tout ce qui excite des nausées est, ou vénéneux, ou vomitif. Voilà les principes sur lesquels tous les animaux se gouvernent dans la recherche de leurs nourritures ; et l'homme sauvage, le singe, se déterminent uniquement d'après ces sens. Mais, dans l'état de civilisation, qui nous laisse sans expérience des productions naturelles, et qui ne procure aucun exercice à notre instinct, souvent nous pouvons nous tromper. C'est ainsi que des enfans avalent des baies de garou, de belladone, ou d'autres plantes dangereuses, faute d'avoir les sens aiguisés par l'exercice.

Il faut se défier des fruits fades ou douceâtres, ayant une saveur plus ou moins nauséeuse. Ils cachent souvent un poison funeste qui se développe plus tard. Telle est la mancenille, fruit de forme et de couleur agréables, d'odeur charmante de citron, mais dont la pulpe, d'abord insipide, développe une causticité affreuse et meurtrière.

Il faut bien se garder de considérer l'action des substances médicamenteuses et des poisons, comme

constante et uniforme. Un petit changement dans la nature, dans la préparation d'un médicament, suffit quelquefois pour en altérer ou modifier toutes les vertus. On observe que des acides châtrent, pour ainsi parler, toute l'énergie de l'euphorbe ou de la scammonée, quand ils agissent quelque temps (comme le suc de citron) sur ces matières si âcres. La fermentation spiritueuse détruit, en grande partie, l'activité de l'absinthe, lorsqu'on la met fermenter avec le moût; c'est pourquoi ce procédé n'offre pas un bon vin d'absinthe. L'air, à la longue, dissipe presque toute la vertu du séné qu'on expose trop à son action; il en est de même d'une ébullition trop prolongée. L'action du feu, surtout, dénature une foule de médicamens, au point que des extraits de ciguë, de toxicodendron, et d'autres plantes vénéneuses, préparés par une forte coction, deviennent presque inertes, et même susceptibles d'être mangés sans inconvénient. La rhubarbe, comme on sait, perd toute sa vertu purgative par une légère torréfaction, etc.

Nous pourrions étendre beaucoup ces remarques, qui trouveront mieux leur application dans le cours de cet ouvrage. La nécessité de ces études a paru démontrée à tous les médecins les plus illustres de l'antiquité, comme le prouvent les passages suivans:

Galien (lib. 1, *de antidoto*, cap. 15) dit: *Medicus omnium stirpium, fossilium et animalium peritiam habeat, consulo; sin minùs, plurimorum saltem quibus frequenter utimur.* Oribase établit de même: *Simplicium medicamentorum, et facultatum quæ in eis insunt, cognitio ita necessaria est ut sine eâ nemo ritè medicare queat.* Si l'on en croit Aëtius: *Omnium simplicium pharmacorum vires nosse oportet eum qui aliquod compositum est facturus.* Et, presque partout, Hippocrate établit en maxime, que le médecin doit être habile dans la connaissance de toutes les productions naturelles dont l'homme peut faire usage dans sa vie; ce qui n'est pas une faible censure de

tant de médecins de nos jours, qui dédaignent cette science indispensable.

Nous avons dit qu'il y avait trois moyens d'explorer les qualités, les propriétés des substances alimentaires, ou médicamenteuses et vénéneuses, savoir, par la *vue*, l'*odorat* et le *goût*. Comme les couleurs sont le principal indice duquel la vue peut tirer des avantages, nous allons traiter d'abord des couleurs, puis des odeurs, et enfin des saveurs des matières simples usitées dans la médecine (1).

CONSIDÉRATIONS *sur les couleurs des médicamens simples du règne végétal, comme indices de leurs propriétés.*

La plupart des botanistes et Linné en particulier ont rejeté du nombre des caractères des plantes la désignation des couleurs de leurs fleurs, ou des autres parties, comme trop variables. En principe général, cette proscription est fondée sur une multitude de faits : rien de plus fréquent que les changemens de couleurs dans les fleurs de pavots, d'œillets, de tulipes, d'alcées, de pieds d'alouette, de renoncules, d'anémones, d'oreilles d'ours, de balsamines, de belles de nuit, d'hyacinthes, et mille autres qui semblent se jouer avec caprice sous la main industrieuse du jardinier. Combien de variétés de teintes et de formes ne voyons-nous pas éclore, par l'effet de la culture, dans toutes les espèces qu'on y a long-temps soumises? Le feuillage, les fruits, les semences, les racines même, acquièrent diverses nuances suivant le sol, l'exposition et d'autres soins de

---

(1) Voy. sur la nécessité de cette recherche, Joann. Ernest Hebenstreit, *diss. de sensu externo, facultatum in plantis judice.* Leipsick, 1730, in-4°. Et aussi Jean Floyer, *pharmacobasanos,* David Abercrombie, et Fréd. Hoffmann, etc.

culture qu'il n'est pas de notre objet de dénombrer ici ; plusieurs de ces variétés sont de véritables maladies des végétaux.

Mais, ce qu'on n'a point assez remarqué, c'est que chaque couleur des fleurs ou d'autres parties d'un végétal offre souvent le caractère propre de quelque principe dominant ; avec le changement de couleur, ce principe, ou la propriété médicale qu'il porte avec lui, change et s'altère dans la même proportion. Il n'est point indifférent, par exemple, d'employer l'œillet blanc ou le rouge pourpre, ou le panaché, en médecine ; le pavot blanc et le pavot noir, la rose blanche ou celle de Provins, la violette blanche ou de nuance violette, etc., ont des qualités assez différentes.

Nous irons plus loin, et nous examinerons les rapports que la nature a mis entre tel genre de couleurs et telles propriétés parmi les végétaux. Une semblable recherche sur le règne animal ne serait peut-être pas sans intérêt; car, bien que les couleurs des animaux ne se voient presque jamais qu'à leur extérieur et même aux poils, plumes, écailles, coquilles, etc., elles résultent d'une modification particulière de leurs humeurs ; ainsi, à commencer par l'homme blanc, à cheveux blonds, jusqu'au nègre le plus noir, à remarquer les diverses qualités physiques et morales des quadrupèdes suivant la teinte de leur robe, celles des oiseaux selon leur plumage, on reconnaîtra facilement que les individus les plus robustes, les caractères les plus énergiques, etc., sont aussi indiqués par les couleurs les plus intenses et les plus prononcées, tandis que les femelles, les individus dégénérés, affaiblis, ont des nuances ternes, décolorées, blanchâtres et fades dans la même espèce.

Il est également certain que plus la couleur d'une partie quelconque d'un végétal sera foncée ou chargée, plus la propriété aura d'intensité comparati-

vement à la même substance moins colorée. Tout le monde connaît assez l'effet de l'étiolement, ou de la privation de la lumière, pour blanchir, rendre fades, molles et aqueuses les plantes, sans qu'il soit besoin de s'étendre sur ce sujet : mais si la vive lumière contribue tant à l'intensité des couleurs, il n'est pas moins certain que chaque espèce de végétal affecte souvent une couleur originelle, inhérente à sa constitution, qui fait partie de ses qualités, qui donne un cachet particulier à son odeur, sa saveur, sa texture, etc. On peut bien, par la culture, modifier jusqu'à certain point ces couleurs, ces propriétés ; mais qu'on abandonne le végétal à son état naturel, et il reprendra sa livrée originelle avec ses vertus primitives. Voilà pourquoi les plantes cultivées n'ont pas de propriétés aussi fixes et aussi bien déterminées que les herbes incultes, pour la médecine. Une autre cause non moins puissante, c'est que le terreau fertile et abreuvé des jardins donne aux végétaux de la procérité, et une sorte d'embonpoint qui adoucit leurs propriétés en délayant leurs sucs, en détrempant leurs principes colorans, tandis que sur un sol moins riche, et plus aride, le végétal est moins chargé de sucs nutritifs et muqueux ; il est plus grêle, plus sec, et contient sous un même volume plus de principes actifs que la plante cultivée. C'est par cette raison que les végétaux secs des montagnes et ceux des pays chauds sont en général plus actifs que les mêmes espèces nées dans des vallons humides et fertiles; et qu'ils sont aussi plus colorés, lors même qu'ils ont vécu sous une température égale.

De la couleur blanche des fleurs et d'autres parties des végétaux.

En général les fleurs blanches sont celles qui conservent de toutes le moins de propriétés par la des-

siccation, et dont les principes sont les plus fugaces: témoins le lis, le jasmin, la fleur d'acacia, de troëne, de muguet, etc., qui perdent toute leur odeur, même à la distillation. On observe aussi que la plupart sont très-aqueuses, comme les fleurs blanches de la famille des liliacées, asphodèles, narcisses; plusieurs sont même hyalines ou demi-transparentes à cause de l'abondance des liquides muqueux et incolores qui gonflent leur tissu; presque toutes sont fades et nauséeuses au goût; elles fleurissent pour la plus grande partie dès le commencement du printemps; la chaleur les fait très promptement passer.

La couleur blanche est la plus fréquente parmi les fleurs des pays froids, les plantes alpines, printanières, et qui éclosent avant que le soleil ait acquis de la force: il en est de même parmi les animaux dont plusieurs blanchissent en hiver, comme les lièvres, les martes, les renards, diverses espèces de canards, de lagopèdes, etc. Comme partout cette couleur est l'indice de la faiblesse, d'une humidité surabondante, elle exclut les propriétés toniques, astringentes, les saveurs et les odeurs fortes, à peu d'exceptions près. Une exception a lieu pour les fleurs blanches de la tétradynamie ou des cruciformes, qui sont plus âcres et plus antiscorbutiques que les fleurs jaunes ou d'autres couleurs dans cette classe. Ainsi le raifort, le cresson, le cochléaria, la drave, la passerage, qui fleurissent blanc, ont des qualités plus piquantes que les giroflées, le vélar, le thalictron, la rave, etc., qui sont jaunes. Le froid et l'humidité, si propres à développer le scorbut, sont aussi les plus convenables pour accroître le principe antiscorbutique dans les tétradynames; car, sous les climats chauds et secs, ces plantes se colorent davantage, deviennent ligneuses, prennent des saveurs particulières, mais perdent de leur propriété antiscorbutique, qui est fugace et s'adoucit considérablement.

Par la même raison, les variétés blanches des fruits

sont plus fréquentes sous les climats froids. Ainsi les raisins, les groseilles, les fraises et framboises, les cerises, les prunes de cette couleur, y prospèrent mieux que dans les régions plus méridionales; mais en même temps ces sortes de fruits contiennent moins d'extractif, n'ont pas le parfum, la saveur sucrée aussi intenses que les mêmes espèces de fruits de couleur plus foncée; ils ont seulement l'avantage de mûrir assez promptement: ils sont aussi plus laxatifs, plus apéritifs et tempérans.

Les bois blancs, comme les bouleaux, les saules et peupliers, les sapins, etc., sont également multipliés dans les pays froids et humides; mais tous ces végétaux sont très-peu riches en principes astringens, toniques, qui abondent dans les bois rouges ou bruns des contrées plus chaudes, comme les chênes, les marronniers, les bois de teinture, l'acajou, le tec, le cedrel, le gayac, le bois de fer, l'ébène, etc.; les bois blancs et mous des pays méridionaux, comme le fromager, le mapou et autres arbres malvacés n'ont également que des qualités émollientes et des saveurs insipides; les campanules, la laitue et d'autres herbes lactescentes rafraîchissent, ainsi que le lait, la scorsonère, l'asperge, l'arroche, etc.

Il reste donc prouvé qu'en général la couleur blanche est la moins capable de donner les propriétés médicales les plus stimulantes: ainsi la scille blanche est moins amère que la rouge, l'œillet blanc a moins d'arome que le pourpré, la betterave blanche est moins savoureuse que la rouge; ainsi les gommes, les résines incolores ou blanches sont les plus pures; les corps mucilagineux, les farines, les fécules, les graines émulsives, les racines, écorces, tiges, etc., de cette couleur, sont plus émollientes et plus souvent propres à servir d'alimens que toutes les autres. La canelle blanche, le quinquina blanc, le santal blanc, auront donc moins de propriétés actives que les autres espèces plus colorées; au contraire, les

antiscorbutiques, les émolliens, les rafraîchissans, perdront d'autant plus de leur activité qu'ils s'éloigneront davantage de cette nuance blanche.

De la couleur jaune.

Celle-ci est l'une des plus répandues dans le règne végétal, et, quoique souvent combinée à des principes très-différens, elle ne se rencontre presque jamais avec des acides ; elle est au contraire l'indice le plus constant du principe amer.

Voyez en effet toutes les substances végétales amères ; il en est peu qui ne soient pas jaunes ou qui ne donnent pas une teinture plus ou moins foncée de cette couleur. Ainsi le suc des aloës, de la chélidoine, les racines de rhubarbe, de gentiane, de rhapontic, les fleurs de genêt, de baguenandier, de sparte, de securidaca, de l'iris flambe, toutes les chicoracées, comme les chondrilles, épervières, pissenlits, *crepis, prenanthes*, lapsanes, *hyoseris*, toutes les fleurs, les tiges à sucs jaunes amers des corymbifères, arnica, souci, doronic, œillet d'Inde, chrysocomes, verge d'or, jacobée, aunée, conyze, eupatoire, tous les amers aromatiques, comme absinthes et armoises, aurônes, santoline, tanaisie, camomilles et matricaires, chrysanthèmes et mille autres semblables, offrent cette combinaison de la couleur jaune avec une amertume très-variée. On trouve également des sucs jaunes amers quand on incise fraîches plusieurs cynarocéphales, comme l'artichaut, le carthame, la sarréte, les jacées, les centaurées et chardons: le bois jaune de l'épine vinette est amer.

Il y a même des sucs jaunes d'une amertume âcre et mortelle dans les *œnanthe*, les *phellandrium*, dans les fleurs de plusieurs renoncules, des *trollius*, de l'argemone, du pavot cornu, etc. ; d'autres purgent avec violence, comme la gomme gutte. Non-

seulement les substances naturellement jaunes, mais encore celles que forme l'art, comme l'*amer* de Welter, et les autres produits jaunes obtenus par l'action de l'acide nitrique sur les corps organisés, ont cette saveur; elle se retrouve également dans la bile des animaux : de sorte que cette modification de couleur semble toujours affecter les mêmes propriétés. On trouve dans des substances de diverses couleurs, comme la noix vomique, le simarouba, la coloquinte, le principe amer combiné avec un principe colorant jaune; la famille des cucurbitacées, jusques aux melons les plus sucrés, contient un principe jaune, amer et purgatif, mais souvent en trop petite quantité pour exercer son action; enfin l'écorce de citron, d'orange, est jaune et amère; les quinquinas les plus jaunes sont les plus amers, ainsi que l'angustura, le bois jaune et fébrifuge du *Zanthoxylum*, divers remèdes anthelminthiques, etc. Pourquoi cette couleur est-elle si multipliée dans les fleurs sémi-flosculeuses amères et qui n'éclosent guère qu'après le solstice d'été? ces plantes contiennent la plupart un lait plus ou moins amer qui jaunit par la dessication.

Ces faits et d'autres non moins nombreux, que chacun peut connaître, n'empêchent pas qu'on ne trouve des racines jaunes exemptes d'amertume, par exemple, la carotte, la réglisse (1), et des herbes amères qui offrent très peu d'indices de cette couleur, comme le trèfle d'eau, le houblon, etc.: il est utile de constater les exceptions, afin qu'on en

(1) Un grand nombre de racines de plantes légumineuses contiennent des sucs doux et sucrés, et sont de couleur jaunâtre plus ou moins; ainsi, outre la réglisse ordinaire et l'hérissée, on trouve celle du févier, *gleditzia triacanthos*, Lin., de l'*arachis hypogœa*, Lin., ou pistache de terre, du trèfle des Alpes, de l'*astragalus glycyphyllos*, Lin., de plusieurs cytises et *hedysarum* ou sainfoins, des *galega*, du *lathyrus tuberosus*, Lin., qui sont blanches et pleines de fécule, de l'acacia ordinaire, *robinia pseudo-acacia*, Lin., aussi sucrées que ses jeunes pousses, etc. Ces végétaux purgent quelquefois.

puisse rechercher la cause. On remarquera encore que le degré d'amertume n'est pas toujours proportionné à l'intensité de la couleur : l'amertume du gland, du marron d'Inde, du lupin, etc., paraît dépendre d'un principe extracto-résineux combiné avec la fécule, qui est d'un jaune pâle.

Il résulte de ces observations que, quoique cette couleur ne soit pas une preuve absolue de la présence de l'amertume dans les végétaux, elle en offre cependant presque toujours l'indice et se trouve fréquemment combinée avec des aromes et des purgatifs.

De la couleur rouge.

D'abord le seul genre des rosiers nous fournit la preuve de la relation des couleurs des fleurs avec leurs propriétés ; la rose blanche jouit d'une saveur fade, et elle est la plus laxative, la plus émolliente ; les roses jaunes, *rosa sulphurea*, Wild, et *rosa eglanteria*, Lin., *bicolor*, *cinnamomea*, Lin., offrent à la saveur une amertume nauséeuse et purgative ; enfin les roses les plus rouges, comme celles de Provins, sont au contraire astringentes et contiennent un principe acide.

Le rouge est en effet dans les végétaux le caractère presque universel de l'acidité, de l'astriction ; l'on sait même que les acides ont la propriété de faire tourner au rouge plusieurs nuances des végétaux, et surtout les couleurs bleues. De là vient que des fleurs bleues passent si fréquemment au rouge, ou du rouge au bleu, selon que l'acidité ou l'alcalinité prédomine. Telles sont les fleurs des bourraches, buglose, vipérine, pulmonaire, ancolie, pied d'alouette, polygala, hépatique, bleuet, scabieuse, etc. : cela se peut observer jusque sur la même tige de plante.

Il n'est peut-être aucun fruit rouge, dans la nature, qui ne doive à quelque acide la manifestation

de cette couleur. Cela est évident pour les cerises, groseilles, fraises, framboises, airelles, épines-vinettes, sorbes, canneberges, cornouilles, mûres, grenades; et dans les pays chauds, pour les mélastomes, malpighies, tamarins, caramboles, ananas, etc., dont les couleurs tirent plus ou moins sur le rouge. Ainsi, pour peu qu'il existe un principe colorant dans les fruits acides, ils prennent une teinte rouge plus ou moins foncée. C'est ainsi que si l'on sature par un alcali l'acide qui dissout le principe colorant du raisin, des mûres, des cerises noires, des baies de nerprun mûres, etc., on obtient, au contraire, des teintes bleues ou vertes; et plus ces fruits perdent de leur acidité en mûrissant, plus ils noircissent.

On observe que l'érable rouge, la betterave rouge, ont une sève ou des sucs plus chargés d'acide malique que l'érable à sucre ordinaire et la betterave jaunâtre de Castelnaudari. Le raisin rouge contient aussi bien plus de principe astringent et d'acidule tartareux que les raisins blancs ou moins colorés. Tout le monde a pu voir en automne que le feuillage de la vigne, de l'oseille, des *rumex*, des *oxalis* ou surelles, des phytolacca, des sumachs, des épines-vinettes et de mille autres végétaux acides devient rouge en se flétrissant, tandis qu'il jaunit et noircit sur ceux qui ne le sont pas. Les insectes qui produisent des teintures rouges, les tirent souvent de plantes acides ou astringentes, comme la cochenille du *cactus opuntia*, dont les fruits rouges sont acides, et teignent même l'urine de cette couleur. Le chermès tire la sienne d'un chêne qui recèle abondamment du tannin; l'écarlate de Pologne prend la sienne sur la gnavelle (*scleranthus perennis*, L.), herbe astringente et rouge. Le rouge de la résine lacque est également dû à l'acidité des insectes qui la forment sur divers végétaux.

Nous voyons qu'il existe dans toute la famille des rosacées (de Jussieu) un principe acide ou astringent:

aussi les racines de fraisier, de tormentille, de quintefeuille, la pimprenelle, l'aigremoine, la ronce, les arbres pomacés et autres fruitiers, manifestent tous plus ou moins des couleurs rouges dans leurs diverses parties. Toute la famille des myrtoïdes, comme les myrtes, les grenadiers, les jamroses, les *eucalyptus*, les goyaviers, sont astringens et présentent des sucs rouges, abondans en tannin. Il en est de même des calycanthêmes, tels que le henné, les salicaires, des géranions, de l'orcanette et des orties, amarantes, ratanhia, etc.

Il serait trop long d'énumérer tous les végétaux qui contiennent réunis le principe astringent ou acide avec le principe colorant rouge. On peut bien trouver des végétaux acides qui ne soient pas rouges, du moins constamment, comme les citrons et oranges, les *oxalis*, le pois chiche, etc., mais je n'en connais aucun qui soit rouge sans être ou acide ou astringent, ou sans contenir quelque principe de ce genre.

De la couleur rouge-brune.

C'est surtout cette nuance qui est l'indice constant des propriétés toniques et astringentes, et qui se remarque principalement dans les parties ligneuses des végétaux, comme les bois, les écorces, les racines. Nous venons de citer les rosacées et les myrtoïdes; les exemples en sont non moins frappans dans les chênes, les maronniers d'Inde, l'orme, le cerisier, le sumach, les arbousiers et bruyères, les *polygonum*, comme la bistorte, et le santal rouge, les bois de teinture, l'acajou, le campêche, etc.; mais surtout dans la famille des rubiacées, qui présentent des racines tinctoriales, comme la garance, les aspérules et *galium*, et principalement les écorces des quinquinas. L'expérience fait voir que les plus rouges sont aussi les plus astringens, quoiqu'ils ne soient pas toujours pour cela les plus fébrifuges: ces qualités se retrouvent dans le caféier, arbuste de la même famille.

Le principe astringent semble tellement inhérent à cette couleur qu'on ne les trouve peut-être jamais l'un sans l'autre. Voyez ces sucs concrets d'acacia vrai et d'acacia-nostras, la gomme kinô, le cachou, le rocou, l'hypocistis, le bdellium, le ladanum, la myrrhe, les divers sang-dragon, la résine lacque, et toutes les résines d'un brun-rouge, jusqu'à celles que l'alcohol extrait des millepertuis, du houblon : voyez les extraits bruns de plusieurs bois et écorces; les baumes rouges-bruns, comme le storax, le benjoin, le styrax, le baume du Pérou noir, etc.; tous recèlent plus ou moins un principe tannant, astringent, et confirment cette observation.

Ce même principe tonique se trouve combiné avec une huile aromatique dans les écorces de canelle, de cassia lignea, de divers lauriers, le sassafras, le muscadier, le girofle, les pimens, le bétel, le roseau aromatique, la zédoaire, les galanga, les souchets, le costus d'Arabie, le bois de Rhodes, et les autres substances aromatiques d'une couleur brun-rouge. On peut tirer de toutes un extrait qui contient ce principe, lequel est fixe et subsiste même après que les odeurs de ces végétaux sont dissipées. En effet, le tannin qui fait la base de ce principe tonique est de couleur brun-rouge partout où il se montre (1) : aussi les sucs végétaux qui en contiennent brunissent promptement à l'air et à la lumière, comme les sèves des arbres amentacées, la chair des pommes, poires, le brou de noix, et même différens bois, etc.

---

(1) Voici les différentes substances tannantes dont se servent la plupart des Européens, et autres, pour préparer leurs cuirs; toutes ont la même couleur. — En France, en Angleterre, aux Etats-Unis, on emploie les écorces de chêne; en Asie-Mineure, les capsules de marronnier d'Inde. Les Tunisiens font usage du grenadier; les Egyptiens, des acacies (*mimosa*). Dans les provinces Illyriennes et à Naples, on emploie le myrte; vers Montpellier, le redoul (*coriaria*) et le fustet (*rhus cotinus*, L.) : celui-ci sert aussi en Hongrie. Les Suédois mettent en œuvre l'*uva ursi*; en Norlande, c'est l'écorce de sapin; en Westrobothnie, l'écorce de saule; en Laponie, l'écorce de bouleau; aux îles de Féroë, la racine de tormentille; en Albanie, Macédoine, le sumach, etc.

De la couleur verte.

Cette couleur et les suivantes présentent des propriétés plus variables, des faits moins décisifs et moins constans que les précédentes : mais comme on en peut tirer encore beaucoup d'indications utiles, nous ne laisserons pas de les exposer.

En général, le vert, si répandu dans le règne végétal, porte presque toujours avec lui des saveurs *acerbes, styptiques*, et ce qu'on nomme de la *verdeur* dans le goût. Tous les fruits, avant leur parfaite maturité, manifestent avec force cette saveur lorsqu'on les mâche. Les fruits qui restent toujours verts, comme l'olive, le houx, le nerprun, conservent une stypticité forte et déplaisante. La pistache, malgré l'émulsion qu'elle forme, retient une qualité austère, mais agréable. Le fruit du prunelier sauvage, le verjus, qui ont une chair verte, sont éminemment acerbes. On sait que plus les feuilles des herbes pour les salades sont d'un vert foncé, plus elles sont âpres et de mauvais goût ; c'est pourquoi l'on ne prend que les plus blanches et les plus étiolées. Parmi les variétés de choux et d'autres herbes potagères, les plus vertes sont, en général, plus acerbes; les épinards, qui semblent faire exception, ne doivent leur saveur douceâtre qu'au mucilage qu'ils contiennent, ainsi que le pourpier. Les condimens qu'on nomme *fines herbes*, doivent souvent leur saveur relevée, comme la pimprenelle, la rue (1), l'estragon, la rocambole, le poireau, etc., à leur extrême verdeur : tels sont aussi le thé, l'apalachine et d'autres végétaux employés en infusions théiformes.

Le principe acerbe affecte donc, en général, la couleur verte, et je ne doute pas qu'on ne puisse le séparer, soit au moyen de l'huile, soit par l'éther,

(1) Cette herbe était un condiment chez les anciens Grecs et Romains.

qui se chargent de ce principe colorant des végétaux. Lorsqu'on parvient à le conserver pur dans les cornichons, les prunes de reine-claude, les câpres et capucines, et autres substances confites, soit dans le vinaigre, soit dans l'alcohol, il leur donne non-seulement un aspect plus frais, mais encore une saveur légèrement âpre qui plaît. Ce principe se trouve combiné avec le principe amer dans les absinthes, l'aurône, la citronelle, l'ambroisie maritime, etc. plantes qui teignent l'éther sulfurique en un vert intense, mêlé de jaune : à mesure que les feuilles les plus vertes se flétrissent, elles passent au jaune, et les fruits verts jaunissent en mûrissant.

De la couleur bleue.

Nous avons dit que le passage du rouge au bleu, ou du bleu au rouge, dans les fleurs, était celui de l'acidité à l'alcalinité, ou *vice versâ.* Beaucoup de faits chimiques viennent à l'appui de cette assertion, et tout le monde sait que le bleu de tournesol, de l'orseille et des lichens se développe au moyen des alcalis, tourne au rouge par les acides. Les alcalis rendent bleues les fleurs rouges : les fécules bleues d'indigo et de pastel acquièrent plus d'intensité lorsqu'elles sont précipitées au moyen d'une liqueur alcaline, comme l'eau de chaux. Ces exemples, et plusieurs autres qu'on pourrait y réunir, font voir que ce genre de couleurs a des qualités opposées à celles des rouges, qui ne sont presque jamais vénéneuses. Au contraire, plusieurs fleurs et herbes bleues ne sont pas d'un usage sûr, bien que ce fait ait des exceptions. Ainsi, les aconits, les pieds d'alouettes sauvages, la mandragore, plusieurs morelles (*solanum*), des liserons, des apocynées, des pervenches, des lobélies et phyteuma, l'hépatique, la pulsatille, des clématites, la nielle, les lins, plusieurs légumineuses, etc. ont des fleurs bleues, toujours accompagnées de principes âcres ou nuisibles.

Les fleurs dont le bleu passe aisément au rouge ou au blanc, comme celles de chicorée, de bourrache, buglosse, pulmonaire, vipérine, polygala, bluet, campanule, hyssope, vesce, etc. n'ont pas sensiblement ces principes nuisibles qui se manifestent surtout chez les espèces dont le bleu est fixe, intense, et pour ainsi dire essentiel à la plante.

Nous remarquons même des végétaux qui, sans avoir des fleurs bleues, portent sur tout leur feuillage une teinte bleuâtre qui le rend d'un vert *glauque*, et qui est l'indice de qualités plus ou moins nuisibles. Ainsi, les papavéracées, le pavot cornu, l'argémone, les ancolies, la gratiole et dentelaire, les clématites, la laitue vireuse, les ombellifères vénéneuses, telles que les *œnanthe* et les *phellandrium*, des hellébores, des *cynanchum*, le *melianthus*, des euphorbes et tithymales, comme l'épurge, et beaucoup d'autres plantes, en offrent des exemples manifestes. Au contraire, si l'on adoucit par la culture la laitue, elle perd sa couleur bleuâtre avec ses qualités délétères. Il est certain que la fumeterre, qui est glauque, a quelque âcreté dans son suc; car il irrite vivement les yeux.

Il faut distinguer de la couleur glauque ou bleuâtre celle qu'un duvet blanc produit sur plusieurs feuilles, comme celles des saules, des armoises, et autres qui ne contiennent point de principes délétères : de même, l'épiderme blanchâtre et furfuracé qui forme la *fleur* des fruits, comme des prunes, des raisins, etc., et que le moindre contact enlève, paraît bleuâtre, mais ne l'est pas réellement. Quelques plantes maritimes sont glauques aussi, comme le panicaut, les *buplevrum*; les *elymus*, etc. On remarque aussi la même nuance dans divers *chenopodium*, *salsola*, ou kalis, dans le tamarisc et autres végétaux alcalins : nouvelle induction qui concourt à montrer les rapports de la couleur bleue des végétaux avec leur état alcalin. Parmi les champignons, ceux dont le suc devient bleu lorsqu'on les brise, sont âcres et funestes :

tels sont plusieurs *amanites* laiteux, l'oronge verte, etc.

En général, les couleurs bleues ou glauques des végétaux et de leurs fleurs doivent donc inspirer de la défiance pour l'usage intérieur; et, pour les arts, elles peuvent indiquer la présence des alcalis. Quant aux fleurs violettes, comme cells des violettes, des mauves, des *hybiscus* et autres semblables, où le rouge contrebalance le bleu, elles sont exemptes de tout danger.

De la couleur noire.

Rarement cette couleur se montre dans les pétales; elle est plus commune dans les écorces qui enveloppent les racines, dans les tuniques des semences, pour les garantir des corps environnans.

La nature semble elle-même nous écarter de cette couleur repoussante. Les fleurs brunâtres et tirant sur le noir de la belladonne, de la jusquiame, de diverses morelles, des *capsicum*, des *cestrum*, etc., des cynoglosse, scrofulaire, cabaret et aristoloches, hellébore noir, parisette (raisin de renard), ballotte, ortie puante, etc., contiennent toutes un principe nauséeux, plus ou moins âcre et délétère.

Les plantes solanées si funestes ont presque toutes un feuillage noir, indice de leurs qualités : telles sont surtout les belladonnes, les mandragores, les morelles noires, le tabac; et ces plantes fournissent un principe colorant vert foncé dans les huiles fixes. Le fusain, les nerpruns, les sureaux, le noyer et autres arbres ayant des couleurs noirâtres, sont doués de qualités malfaisantes. Il est particulier de remarquer que chez les espèces dont le feuillage est taché de noir, comme les *arum*, les renoncules maculées, la persicaire maculée, le *geranium hircinum*, L., la ciguë maculée, les orchis tachetés, le lierre, le *galeobdolon* (*galeopsis*), le pavot noir, les aconits, etc., il existe précisément des principes plus ou moins

caustiques ou délétères, qui ne s'observent point dans les espèces voisines ; mais ces indices sont bien plus frappans dans la couleur des fruits, car il n'en existe peut-être aucun de couleur noire qui soit exempt de danger lorsqu'on en mange. On connaît les effets funestes des baies de belladonne, de morelle noire, de bryone bien mûres, de redoul, des *rhamnus*, des *rhus*, des ménispermes (coques du levant), de viorne, d'*empetrum*, d'*actæa*, de lierre et de tant d'autres qu'on pourrait citer; mais ce qu'on n'a peut-être point assez considéré, c'est que nos fruits noirs de merisier causent souvent beaucoup de mal. Cela est évident pour les fruits amers du putier, cerisier à grappes (*prunus padus*, L.), du mahaleb, ou bois de Sainte-Lucie, du ragouminier, de l'azarero ; et même le *kirschewasser*, ou l'eau-de-vie de ces cerises noires, tient un principe analogue à celui du laurier-cerise, et aussi dangereux, mais en petite quantité, et c'est ce qui lui donne une saveur particulière.

Il serait long de faire observer un principe également délétère et noir dans les familles des apocynées, des *strychnos*, des *convolvulus*, etc. : elles fournissent un lait qui devient d'un noir brunâtre, et dont l'âcreté drastique est bien connue. Les sucs noirs des *rhus* qui servent de vernis en Chine, de la pomme d'acajou et d'autres, font bien voir qu'en général cette couleur annonce toujours la présence d'un poison plus ou moins redoutable. Il ne faut pas confondre avec le noir naturel celui que donnent les végétaux astringens, lorsqu'on les incise avec des instrumens de fer, car ce dernier n'a rien de pernicieux.

Résumé.

On doit conclure de ces observations, qu'à quelques exceptions près les couleurs des végétaux indiquent, en général, leurs principes dominans, et peuvent servir à en établir les différences dans la matière médicale.

Le blanc annonce des qualités émollientes, rafraîchissantes, nutritives, humectantes, etc.

Le jaune, des propriétés amères, anthelmintiques, purgatives, stimulantes, etc.

Le rouge, des facultés acides, antibilieuses, astringentes, diurétiques, etc. (1).

Le rouge-brun, une vertu tonique, vulnéraire, tannante, fébrifuge, stomachique, etc. (2).

---

(1) Il est bien à considérer que la sagesse de la nature multiplie les fruits rouges acidules en été et dans les pays chauds, lorsque tous les corps ont besoin de rafraîchissans et de tempérans, comme elle multiplie aussi les malvacées, les ficoïdes émollientes sur le sol aride et brûlant de l'Afrique. Elle fait mûrir, au contraire, à la fin de l'automne les fruits plus secs des arbres amentacées, comme châtaignes, noix, glands, etc., qui peuvent se conserver pendant l'hiver : aussi plusieurs animaux en font provision.

(2) *Productions végétales violettes et pourprées.*

Les *fucus* violacés, varechs, goëmons, contiennent peut-être plus d'iode.
Lichens tinctoriaux, orseille, parelle.
Arum: il en est de violets.
Maïs, violet.
Sorgho, ou *holcus?*
Canne à sucre violette.
Sang dragon, *calamus et dracœna.*
Iguames?
Hellébore blanc?
Scille.
Orchis.
Aristoloche grande?
Hypocistis, *cytinus*.
Cabaret, *asarum.*
Rhubarbe, rhapontic, patience.
Coccoloba, raisinier.
Les *polygonum*, bistortes, etc.
Arroches.
Betteraves.
Chenopodium, ansérines, rivine.
Amaranthes, *illecebrum.*
Primevere, oreilles d'ours viol.
Etantres labiées:
Sauges, hormin, etc.
Mélisse calament.
Basilic violet.
Lamium purpureum.
Ballota nigra.
Marrube.
Cardiaque.
Scordium, bugle, etc.

Digitale pourprée.
Muflier, *antirrhinum.*
Solanées, Jusquiame.
Nicotianes.
Mandragores.
Belladones.
Morelles.
Solanum.
Pommes de terre.
Borraginées, Buglosse.
Orcanette.
Pulmonaire.
Rapettes, *asperugo*, *onosma.*
Vipérine.
Liserons, *ipomœa, convolvulus.*
Patate violette.
Cuscute.
Rhododendron?
Airelles.
Bruyères, pyroles.
Campanules, raiponce, lobélies.
Sarrète, *serratula tinctor.*
Jacée.
Asters.
Pétasite.
Garance?
Quinquina rouge?
Kinô, *nauclea gambir?*
Sureau, yèble.
Carotte?
Clématite bleue.

Le vert, un principe acerbe, austère, styptique, de l'astriction, etc.

Le bleu, des qualités souvent âcres, alcalines, altérantes, caustiques, etc.

Le noir, des propriétés délétères, nauséeuses, stupéfiantes, agissant sur le système nerveux, etc.

C'est ainsi qu'on peut tirer diverses considérations philosophiques, utiles pour la pharmacie et la médecine, de plusieurs branches de l'histoire naturelle.

Anémones violettes.
Pulsatilles.
Pivoines.
Hellebores noirs.
Ancolies.
Delphinium.
Aconits?
Pavots violets.
Radis, ou petites raves.
Chou violet-rouge.
Girofflées, juliennes.
Cardamines.
Iberides, *lepidium.*
Chou marin, *crambe.*
Érable rouge, *acer rubrum.*
Millepertuis, *hypericum?*
Oranges rouges.
Acajou, *swietenia?*
Vigne rouge et violette de Pinot.
Geranions violets.
Herbe à Robert, bec de grue.
Balsamine.
Surelle *oxalis.*
Mauves et guimauves, *hybiscus.*
Rocou.
Cistus.
Violettes, pensées.
Saponaires.
Œillets, *cucubalus, lychnis, agrostemma.*
Joubarbe.
Orpin rose.
Saxifrages.
Groseillers.
Cactiers, raquettes.
Pourpriers.
Gnavelle, sanguinaire, *scleranthus.*
Ficoïdes.
Circée.
Fuchsia.
Myrthes.

Grenadier?
Salicaires?
Pommes violettes, calvilles?
Alizier, alouches.
Nèfles, *cratægus.*
Sorbiers.
Roses rouges, violettes, provins.
Pimprenelles, tormentilles.
Fraisiers, ronces, cerisiers noirs.
Pruniers, prunes diverses.
Cachou?
Acacies.
Bois de Campêche.
—— de Brésil.
Psoralier bitumineux.
Lotus divers.
Dolichos, haricots d'Égypte.
Haricot, *phaseolus.*
Lacque de l'*erythrina.*
Piscidia erythrina.
Robinia rouges.
Gesses, *lathyrus.*
Pois de senteur violets.
Santalin?
Pterocarpus santalinus.
Sumac, *rhus.*
Brésillet, *comocladia.*
Ricin?
Croton? *lacciferum.*
Maurelle, *croton tinctorium.*
Manioc violet.
Momordica balsamina.
Melons?
Figues violettes.
Mûrier violet (et un blanc).
Salix purpurea.
Fagus purpurea.
Chêne rouge?
—— à kermès.
Genévrier?

HISTOIRE NATURELLE des Odeurs des Alimens, des Médicamens, avec leur classification et des observations sur leur nature et leurs diverses modifications.

Εχει δ' ἕκαστον ὀσμὴν ἰδίαν, καὶ ζώων, καὶ φυτῶν, καὶ τῶν ἀψύχων ὅσα ὀσμώδη.

Les animaux, les plantes, les corps inanimés ont chacun des odeurs particulières, distinctes entr'elles.

THÉOPHRASTE, *περὶ ὀσμῶν.*

Les odeurs des différentes substances de la nature, et celles des médicamens en particulier, font une partie si essentielle de leurs propriétés, agissent tellement sur notre économie, que leur étude doit intéresser également le médecin, le pharmacien et le chimiste. Il ne s'agit point ici de ces recettes de parfumeurs, destinées à flatter l'odorat. Notre objet n'est pas même d'examiner les effets très-singuliers des diverses émanations, suaves ou fétides, sur notre système nerveux, leur influence spéciale sur le cerveau, l'estomac, les organes sexuels dont nous ne parlons qu'en passant, ni les miasmes qui se développent dans certaines maladies (1), ce qui est du ressort de la médecine proprement dite. Notre dessein est de classer les différentes odeurs agréables ou fétides, surtout les médicamenteuses; d'observer leur nature, leurs combinaisons et la manière dont elles se modifient ou se détruisent, soit dans divers mélanges, soit par l'action des réactifs. Cette partie de nos connaissances est encore bien peu avancée, parce qu'elle existe

(1) Par exemple une odeur acide dans la fièvre miliaire (Grainger, *de febr. batav.*, p. 33.) La fièvre ataxique des prisons a une odeur putride, ammoniacale (Pringle, *Malad. des armées*, p. 510). On connaît l'odeur de la variole, celle des femmes dans la fièvre de lait après l'accouchement, etc. Voyez Brieude, *des Odeurs dans les Maladies*, Mém. soc. médec. Paris, an 1789. La plique, la lèpre et la plupart des affections cutanées exhalent des odeurs fétides particulières.

presque toute entre les mains d'artisans privés la plupart des lumières de la saine physique et de la chimie. C'est pourquoi je crois utile d'offrir d'abord l'esquisse historique des principaux travaux en ce genre, pour faciliter les recherches de ceux qui voudraient poursuivre plus loin cette carrière encore neuve.

§ Ier.

Un ancien philosophe, Théophraste, n'a pas dédaigné d'écrire sur les odeurs, dans ses livres *des causes des plantes*, et dans un traité particulier. Aristote, son maître, s'en était déjà occupé dans les sections XII et XIII de ses *problèmes*. L'ouvrage de Théophraste, excepté les erreurs d'une mauvaise physique, contient des observations ingénieuses sur la nature des odeurs végétales et animales, sur les préparations de vins odorans, et sur celles des huiles aromatiques dont les anciens oignaient leur peau après le bain. Il en désigne plus de vingt espèces, ce qui prouve que les *séplasiaires*, les *onguentaires*, et autres parfumeurs de ce temps avaient déjà poussé leur art assez loin.

Criton, médecin plus ancien que Galien, avait placé, au rapport d'Aëtius (*tetrabiblion II*, *serm.* 4, *cap.* 7), les odeurs au nombre des médicamens; il en faisait grand usage dans les maladies. On compose encore aujourd'hui, dans l'Orient et dans l'Inde, plusieurs préparations mêlées à des aromates; de là vient que la matière médicale, chez les arabes, renferme un nombre considérable de parfums. La complexion énervée et sensible des méridionaux leur rend l'habitude des odeurs nécessaire jusque dans leurs alimens journaliers, et la nature semble avoir pris soin de multiplier les aromates sous les climats les plus ardens. Il n'en est pas de même des constitutions robustes parmi les pays froids; elles ont l'odorat plus obtus et des nerfs moins faciles à ébranler: il

y naît aussi moins de plantes aromatiques ; et autant la froidure s'oppose à la production des odeurs, autant elle diminue leur perception. C'est ainsi que l'odorat est moins délicat en hiver qu'en été, comme il est moins actif après le repas qu'à jeun.

Il serait facile de citer un grand nombre d'écrits sur les substances odorantes, mais fort peu renferment des observations sur leur nature, ou d'utiles recherches sur leurs effets : tels sont les ouvrages philologiques de Schroeck (1), de Klob (2), de Metzger (3), de J. Marius (4), de Castellus (5), de P. Servius (6), etc. Cependant, le traité de J. Bravus (7), celui de l'érudit J. Conrad Schneider (8), quelques remarques de Nicolas Pechlin (9) et de Wedelius (10), offrent des faits intéressans; mais le travail le plus important et le plus philosophique est celui de Robert Boyle, sur la nature des effluves des corps (11). Les écrits de Cigarini (12), de J. Corvin (13), une dissertation de Tralles (14), traitent des odeurs relativement à la médecine. On trouve surtout de bonnes observations dans les aménités académiques de Linné (15). Bordeu (16), Brieude (17), Lorry (18), M. Alibert et

---

(1) *Historia moschi*, Vindob., 1682, in-4°.
(2) Just. Frid. Klobius, *histor. ambaris*, Wittenberg, 1676, in-4°.
(3) *Ambarologia*, in obs. natur. curios. Germ.
(4) *Castorologia*, Vienn., 1685, in-8°.
(5) Petr. Castellus, *de hyænâ odorata*, Francof., 1698, in-8°.
(6) Philolog. spoletan. *de odoribus*, Romæ, 1641, in-8°.
(7) *De saporum et odorum differentiis, causis et effectibus*, Salmanticæ, 1513, in-8°.
(8) *De osse cribriformi*, etc, *et de catarrhis*.
(9) *De purgantibus med.*, et les expériences de Bellini, les remarques de Floyer, *pharmacobasanos*, les réflexions de Pitavi, etc.
(10) *Amœnitates materiæ medicæ*, et *de opio*.
(11) *De natur. determin. effluvior.* et *history of air*, etc.
(12) *Novæ de odoribus theoriæ trutina*, Sienna, 1749, in-4°.
(13) *De organo, sensu et objecto olfactûs*, Prag., 1749, in-4°.
(14) *De limitandis laudibus, et abusu moschi.*
(15) *Odores medicamentorum, ambrosiaca, medicamenta graveolentia*, etc.. tom. 3, 5 et 9.
(16) Analyse médicale du sang.
(17) Mém. soc. médec., an 1789.
(18) Mém. sur les odeurs ; soc. méd., 1785, *et de morb. cutaneis.*

quelques autres (19) auteurs ont rassemblé des matériaux importans sur cet objet. Nous ferons peu mention ici des traités sur l'art des parfumeurs et distillateurs (20), remplis de recettes bannales, dictées le plus souvent par un aveugle empirisme. Ils n'ont guère pour but que d'imprégner ou des corps gras (axonges, huiles), ou des alcohols et des vinaigres, ou des poudres végétales, ou des substances spongieuses, etc., d'odeurs tantôt simples, tantôt mélangées ; de composer des cassolettes, des pots-pourris, des parfums pour fumigations, et autres préparations de ce genre. L'utilité qu'on en pourrait tirer, si ces ouvrages étaient rédigés dans un esprit philosophique, serait d'examiner quels mélanges forment des odeurs suaves ou déplaisantes, s'exaltent ou se modifient, ont des rapports ou une sorte d'antipathie entre elles, quels excipiens se chargent le mieux des substances aromatiques d'une nature quelconque, afin qu'on puisse juger de leurs affinités ; quelles odeurs se détruisent par la distillation au bain-marie, par l'action des alcalis ou des acides, se transforment par des fermentations et la putréfaction, etc. Nous entrerons dans ces recherches en posant plutôt des pierres d'attente, qu'en élevant un édifice achevé. Notre dessein est d'engager des mains plus heureuses ou plus habiles, à terminer cet ouvrage : il serait plus particulièrement du ressort de ceux qui se livrent à l'art de la parfumerie.

Existe-il des odeurs primitives d'où sont dérivées toutes les autres, comme toutes les nuances des rayons colorés résultent de la lumière ? Il n'en est pas de même des odeurs ; car si toutes les couleurs

(19) Voyez Haller, *Elem. physiol.*, tom. v. *De olfactu.* J'ai donné une dissertation sur les *Odeurs animales* dans le Journal de Médec. de Sedillot, an 1799 (an VII).

(20) La *Chimie du goût et de l'odorat*, le *Traité de la distillation et des odeurs*, par Dejean ; l'*Art du parfumeur* ; le *Parfumeur impérial*. Paris, 1812, in-8°, etc.

sont des modifications d'une seule substance, les odeurs reconnaissent autant de principes qu'il y a de corps différens; leurs innombrables modifications, parmi les végétaux surtout, constituent une multitude de classes à part. De plus, telle odeur est, pour une personne, bien différente de ce quelle paraît à une autre; ainsi, le citron, qui déplaisait à plusieurs anciens; l'odeur putride du *garum*, si prisée des Romains; l'asa fœtida, si suave à l'odorat des Persans; les œufs couvés, que les Siamois recherchent de préférence, sont tout autrement jugés en Europe aujourd'hui. L'ail, le fromage passé, le hareng saur, opèrent bien diversement sur l'odorat de chaque individu, suivant ses goûts et son idiosyncrasie particulière; ainsi, on voit le Groenlandais boire avec délices l'huile rance des baleines.

Une forte odeur n'a pas plus qu'une faible le droit d'être considérée comme primitive, et celle des fleurs du châtaigner, qui est légère, a un caractère aussi particulier que celle du musc récent, souvent assez violente pour exciter un épistaxis (hémorragie nasale). Il paraît donc que les odeurs, comme les sons, ayant tous deux l'air pour véhicule (1), sont également variés, ont entre chacun d'eux leurs rapports et leurs répugnances. De même que les animaux ne sont guère attentifs qu'aux sons relatifs à la conservation de leur espèce ou de leur individu, ils ne s'attachent aussi qu'aux odeurs relatives à leur nourriture ou à leur reproduction. Le chien, qui flaire de si loin les exhalaisons animales d'un lièvre, paraît insensible au parfum de la rose. Les vautours, certains scarabées (les *copris*, les *dermestes*, les *nicrophores*, etc.) se plaisent dans les charognes et les excrémens les plus infects. Le bœuf même ne paraît

(1) Les poissons sentent les odeurs dans l'eau; mais ces aromes, délayés dans un liquide, agissent probablement comme des saveurs sur leurs organes.

sentir, dans les fleurs les plus suaves, que l'aliment qui lui convient, et non ce plaisir presque moral qui n'appartient qu'à l'homme.

Souvent aussi une odeur ne déplaît que quand elle est trop forte; car, étant affaiblie, elle devient agréable. Telles sont celles de safran, de tubéreuse, de lis, de narcisse, qui entêtent lorsqu'elles sont trop concentrées.

Si l'on connaissait la nature de tous les aromes et des effluves du corps, l'on pourrait classer les odeurs d'après leurs principes constituans. Mais outre qu'il n'est pas encore permis d'atteindre ce but par l'imperfection de nos connaissances, combien d'aromes disparates n'assembleraient point, par exemple, la classe des huiles volatiles, les vapeurs acides, les émanations animales, etc. Nous les rangerons donc ici d'après leurs analogies, et nous les considérerons ensuite sous d'autres points de vue.

§ II.

Des odeurs d'alimens.

Comme aucun sens n'a plus de rapports avec l'odorat que le goût, et comme l'odeur n'est souvent qu'un avant-goût, plusieurs substances satisfont à la fois ces deux sens voluptueux : tels sont les fruits, les liquides odorans et savoureux. Il y a fort peu de corps qui ne soient d'autant plus sapides qu'ils ont plus d'odeur : témoin les épices et autres aromates. Des substances dépouillées de leur odeur perdent en même temps toute saveur, et l'on remarque aussi cet effet lorsque l'enchifrènement a lieu; car les alimens paraissent presque sans saveur alors, parce que l'odorat est empêché. De même les substances de mauvaise odeur sont si peu capables d'alimenter pour la plupart, que l'estomac se soulève contre elles.

Enfin, les médecins savent que les odeurs seules peuvent nourrir pendant quelque temps, et qu'elles raniment plus promptement encore que des alimens so-

lides (1). Il y a pourtant des corps très-sapides, quoique inodores : le sucre, le *capsicum*, par exemple, et des odeurs très peu sapides, quoique assez fortes, comme la rose, l'œillet, etc. Des saveurs agréables peuvent s'accompagner d'odeurs repoussantes, comme les fromages, le caviar, le fruit de durion (*durio zibethinus*, Lin.), qui sent l'ognon pourri, etc. En revanche, des parfums suaves possèdent quelquefois des saveurs déplaisantes : tels sont ceux qui ne peuvent pas servir d'alimens, comme la plupart des huiles volatiles. On peut dire pourtant, en général, qu'en fait d'alimens, aucun n'a d'odeur en tout sens déplaisante, et que la coction ou les apprêts, comme dans les viandes, perfectionnent leurs odeurs en même temps que leurs qualités sapides.

Les odeurs les plus nourrissantes sont celles des chairs (d'où vient en partie l'embonpoint des bouchers, des charcutiers, etc.), ensuite celles des fruits, des végétaux farineux, des sucs sucrés. Aucune odeur de minéraux n'appartient à cette classe : elles sont la plupart nuisibles au contraire. Les odeurs spiritueuses restaurent très-promptement, mais non pour longtemps. Il est remarquable que les odeurs les plus propres aux condimens des viandes sont aussi les plus savoureuses ou celles qui agissent sur l'estomac, comme les épiceries, les alliacés, etc. ; car des parfums délicieux, tels que les ambrosiaques, ou ceux des fleurs suaves ou des baumes, n'y sont nullement convenables. C'est pour cela que les liqueurs de table auront d'autant plus d'agrément, qu'elles seront aromatisées avec des substances tout ensemble alimentaires et odorantes, au lieu que les odeurs non alimentaires ne flattent pas en ce même temps le palais. Les ombellifères, plantes en général nutritives, y conviendront mieux que les labiées même les plus déli-

---

(1) C'est ainsi que *Démocrite* se soutint en vie par l'odeur seule du pain chaud, pendant trois jours : voyez aussi Hippocrate, περὶ τροφῆς.

cates : les liqueurs de fruits odorans sont, par cette raison. Les plus savoureuses (1).

On distingue un grand nombre d'odeurs d'alimens. Les principales sont :

1° Les *fades*, que présentent les farineux, les graines céréales, les mucilages, le sagou, le salep, les concombres, potirons et autres cucurbitacées, la châtaigne, la cassave. etc. Une odeur analogue plus agréable, est celle du pain frais, de l'artichaud, des truffes, de quelques champignons, de plusieurs racines farineuses, la patate, le topinambour, la pomme de terre, etc.

2° Les *oléracées*, telles que la betterave, l'arroche, les cardons, l'endive, la laitue, la scorsonère, les épinards, le pourpier, le bonhenri, les campanules, les mauves, et même l'asperge, le houblon, etc. Ces odeurs sont la plupart herbacées aussi.

3° Les *légumineuses* sont celles des fèves, haricots, pois, lentilles, vesces, lupins, orobes, dolics, soja, arachide, etc.

4° Les *odeurs d'ombellifères*, comme celles de cerfeuil, persil, carvi, anis, cumin, fenouil, coriandre sèche, angelique, impératoire, et des racines de panais, celeri, ninsin, chervi, etc. : elles sont toutes diurétiques, et se remarquent même sensiblement dans l'odeur de l'urine.

5° Les *antiscorbutiques* : ou faibles, comme celles de choux, de navets, de raves; ou fortes, comme celles de raifort, cresson, cochléaria, passerage, moutarde, roquette, herbe-sainte-barbe. Le beccabunga, la *marchantia*, ont le même genre d'odeur. On sait que la coction ou la putrefaction font tourner ces odeurs en hydrogène sulfuré.

(1) J'en ai fait voir des exemples dans mon *Traité de Pharmacie*; 2 vol. in-8°, chez *Ferra*, rue des Grands-Augustins, n° 23; et *Remont*, rue Pavée Saint-André-des-Arcs, n° 11.

6° Les *odeurs de fruits :* soit de ceux à pépins, comme poires, coings, nèfles, etc. ; ou celles de melons, d'ananas ; celles des fruits, à noyaux, telles que pêches, abricots; celles des fraises, framboises, mûres, etc., sont en général très-suaves. On trouve une odeur pommacée dans un géranion rouge d'Afrique (*pelargonium* de Lhéritier), dans les feuilles de l'églantier et du blé de vache (*melampyrum*, Lin.) L'alcohol nitrique exhale, comme on sait, le parfum agréable de la pomme de reinette.

7° Les *douceâtres* sont celles de figues, de dattes, de sébestes, et des substances sucrées, comme les miels, la mélasse, la manne, le sapa ou le moût cuit. Il paraît que c'est principalement le mucoso-sucré qui exhale cette fadeur douceâtre, laxative, partout où il existe en abondance.

8° Les *oléagineuses* sont faibles, comme les amandes, avelines, pistaches, cacao frais, olives mûres, pignons doux, etc. Certaines semences oléagineuses exhalent des odeurs particulières, comme les amandes amères, celles d'abricots, la noix, le chénevi, les graines de crucifères ; d'autres ont quelque chose de fade, comme les semences de cucurbitacées. Nous mettons à part la rancidité. Ces odeurs se manifestent principalement dans les enveloppes de ces amandes huileuses. L'odeur des huiles du coco, de l'avoira et d'autres palmiers, est agréable.

Toutes les odeurs attachées aux substances nutritives ne constituent pas absolument leur saveur comme celle des chairs, des condimens, des boissons, qui en sont inséparables; c'est pourquoi l'on doit les regarder comme des *odeurs-saveurs*, et de là vient que plusieurs personnes confondent souvent le mot *goût* avec le mot *odeur*. Telles sont :

9° *Celle des chairs* crues et cuites, sans assaisonnemens. Il y a des différences remarquables entre la chair des quadrupèdes ruminans ou celle des herbivores rongeurs, et celle des carnivores, même des

espèces domestiques, dont le goût sauvage la fait repousser de nos tables. La chair de venaison a pareillement une odeur et une saveur plus fortes que celle des mêmes animaux réduits en domesticité. L'on peut faire la même observation sur les chairs des oiseaux; car celle des gallinacées a moins d'odeur étrangère que celle des oiseaux d'eau ou de vase, qui sent toujours un peu le marécage.

10° L'odeur *des poissons* ou des animaux aquatiques est très-marquée et souvent déplaisante par son excès, surtout chez les espèces qui vivent dans le limon. Les phoques et les autres amphibies participent à cette même odeur de marée, comme les fucus et toutes les algues marines, les conferves, etc., qui peuvent servir égalemcnt de nourriture. Ce n'est pas le gaz hydrogène phosphoré, du moins tout seul, mais sans doute l'hydrogène carburé des marais, qui contribue à imprégner ces végétaux aquatiques de cette odeur : elle est tenace dans les éponges. On sait que la vulvaire (*chenopodium vulvaria*, Lin.) répand, lorsqu'on la froisse, une puanteur à peu près semblable. Cependant certaines excrétions animales, chez les personnes rousses, chez les nègres Angolas et Joloffes surtout, manifestent cette fétidité analogue à celle de l'hydrogène ou de l'azote phosphoré. On est donc porté à soupçonner chez eux une semblable conbinaison, quoique l'expérience manque encore sur ce point.

11° Les *condimens alliacés* sont l'ail, l'échalotte, le poireau, la ciboule, la rocambole, l'oignon et autres espèces de ce genre. L'alliaire, la charagne fétide (*chara fœtida*, Lin.), les camara, *lantana camara*, l'*aculeata*, Lin., le *teucrium scorodonia*, Lin., les *petiveria, tulbagia*, le *thlaspi alliaceum*, Lin., la *cicuta aquatica*, Lin., et bien d'autres plantes présentent des odeurs analogues aux alliacés. Il faut remarquer que celles-ci se rapprochent plus ou moins, par la coction, de l'hydrogène sulfuré,

et que la plupart de ces plantes contiennent du soufre et quelquefois même du phosphore. L'asa fœtida, le sagapenum exhalent une fétidité alliacée, et l'on sait que la première de ces gommes-résines sert d'assaisonnement aux mets en Perse : toutefois la plupart de ces plantes n'entrent point dans les assaisonnemens.

12° Les *épices* ou *aromates* sont les condimens les plus agréables sans doute, mais comme on en fait aussi usage en médecine, nous les classerons plus loin.

Les odeurs des boissons vineuses ou alcoholiques, des vins, cidre, poiré, bière, hydromel vineux, n'étant pour ainsi dire qu'un avant-goût de ces liqueurs spiritueuses, ne sont guère susceptibles d'être considérées en particulier. Il est vrai qu'on peut encore distinguer un *bouquet* ou un arome spécial, dans les différens vins, par exemple ; mais ce détail nous entraînerait trop loin de notre but. Nous ne parlerons pas aussi des *acides*, qui sont plutôt sapides qu'odorans.

§ III.

Des odeurs des médicamens.

Assez d'exemples nous montrent que les odeurs opèrent sur nos corps comme des médicamens, puisqu'il y a même des médicamens qui ne consistent que dans une faculté odorante : telles sont les fleurs d'orange, celle de tilleul, la plupart des labiées, des aromates, des antiscorbutiques, le musc, qui perdent toute vertu en perdant toute odeur. De même, si l'on privait les purgatifs de cette fétidité nauséeuse qui leur est inhérente, on leur ôterait la plus grande partie de leur activité (1), car s'il y a des substances

(1) Pechlin, *de purgantib. medic.* Jean Floyer, *Pharmacobasanos, ib.* Je connais des exemples de personnes purgées assez fortement par la seule odeur des médicamens purgatifs nauséeux. Voyez aussi David Abercrombie, *Mat. medic.*, etc.

qui manifestent une saveur vive et forte, sans arome marqué, comme l'arum, la pyrèthre, le capsicum, et surtout les substances salines, il n'est pas moins certain que celles qui réunissent des odeurs aux saveurs, agissent bien plus énergiquement, tandis que les corps inodores et insipides du règne végétal sont en genéral inertes et même inutiles en médecine. Telles sont les plantes fades, aqueuses, qui ne sentent que l'herbe. Aussi, les prétendues propriétés cordiales et alexitères qu'on attribuait jadis, je ne sais sur quels fondemens, à la bourrache, à la buglosse, à certaines pierres précieuses, sont depuis long-temps reléguées parmi les fables de l'ancienne matière médicale.

Les aromes sont appropriés à la vertu principale de chaque substance. Ainsi, l'on ne voit point l'odeur nauséeuse, qui est particulière aux purgatifs, s'allier, par exemple, aux balsamiques astringens. Quand la torréfaction a dissipé, dans la rhubarbe, l'odeur nauséabonde, la propriété purgative est enlevée, et il ne reste plus que sa qualité astringente. Il est donc très important de consulter l'odorat dans l'examen des médicamens, et l'on remarque presque toujours que les roses pâles, les violettes et les autres fleurs ne conservent leur odeur qu'autant qu'elles gardent leurs couleurs naturelles. La plupart des plantes qu'on dessèche sont dans le même cas; aussi, les espèces dont les couleurs sont les plus fixes, ont des parfums plus durables, et les teintes les plus foncées annoncent également des odeurs plus intenses dans la même espèce : témoins l'œillet, la rose, l'iris, etc., qui sont d'autant plus odorantes que leurs couleurs sont plus prononcées, et qu'elles ont été davantage échauffées par les rayons du soleil dans leur croissance.

Mais les odeurs ne sont pas seulement bornées à une action légère sur nos corps; elles y produisent quelquefois des effets très-violens et même meur-

triers, car elles portent souvent avec elles des miasmes morbifiques. Il n'est pas nécessaire de citer les effluves putrides des cadavres en décomposition, ni les vapeurs contagieuses des maladies pestilentielles (1), telles que la fièvre des prisons (*adynamico-ataxique*), qui offre quelque chose d'ammoniacal à l'odorat; ni la sueur fétide des hommes sur lesquels on pratique une opération douloureuse, ni les vapeurs sulfureuses ou arsenicales (2) dont mourut *Dippel*, et d'autres exhalaisons minérales. Mais il y a des exhalaisons végétales et animales qui causent des effets singuliers : la fumée du tabac, chez les sauvages de l'Amérique septentrionale, servait à exciter une sorte d'ivresse furieuse pour marcher aux combats; leurs sorciers en usaient lorsqu'ils voulaient prophétiser. On sait que les anciens jongleurs d'Europe employaient au même usage la fumée vertigineuse de la jusquiame, du chanvre, des solanées; que les pythonisses, les sybilles, recevaient les vapeurs de diverses plantes brûlées, lorsqu'elles rendaient leurs oracles (Delrio, *disquisit. magicar. lib.* 3; Thomas Bekker, *de oraculis*, *etc.*); que les exorcismes même ne se faisaient pas jadis sans qu'on donnât de la racine de pivoine et de valériane aux hystériques crues possédées, et sans qu'on brûlât des matières animales devant elles (voyez Bodin, *de demonomaniâ*). On sait que les effluves du mancenillier, du noyer, de l'if, du genevrier, même de la tubéreuse, celle du laurier-rose, quoique faibles, produisent, lorsqu'elles sont concentrées dans une chambre close, d'abord un violent mal de tête, puis le délire, et même la lipothymie. L'odeur du safran

(1) Selon Diemerbroeck, avant d'être atteint de peste, les corps exhalent une odeur suave particulière qui ne ressemble à nulle autre, l'accès de peste survient immédiatement ensuite, *lib. de peste*; et Boerhaave, *prœlection. de morb. nervos.*, pag. 436.

(2) La liqueur arsenicale de Cadet exhale une puanteur insupportable. C'est un acétate d'arsenic hydrogéné.

fait tomber quelquefois en syncope les mulets qui le transportent; les abeilles sont souvent engourdies par l'odeur des fleurs des apocyns, où elles vont recueillir un miel nauséeux; des émanations très-fortes de plantes font périr des oiseaux en cage. Nous ne parlons pas des fétidités exécrables que répandent divers animaux dans la crainte ou la colère, comme les visons, le chinche, la zorille, le conepate, espèces de putois (*viverra*, L.) d'Amérique.

On observe que les odeurs influent sur différens systèmes d'organes: par exemple, les stupéfiantes, telles que celles d'opium, des plantes solanées, se portent sur le système nerveux, et l'engourdissent plus ou moins; c'est pourquoi, si l'on mêle ces stupéfians à des purgatifs âcres, ceux-ci agiront beaucoup moins, et si l'on applique des narcotiques sur les inflammations les plus douloureuses, comme sur les ulcères cancéreux, on assoupit la sensibilité. Certaines plantes odorantes excitent, au contraire, chez divers animaux, les organes sexuels. La vulvaire broyée attire les chiens en chaleur, et les fait uriner. On sait que les odeurs de la cataire, du marum, de la valériane, et surtout des racines de ces plantes, opèrent sur les chats d'une manière toute particulière. Olina (*degli uccelli*) a remarqué que les odeurs d'ambre et de musc étaient propres à exciter les serins et autres oiseaux de volière à chanter en tout temps, parce qu'elles les mettent en chaleur. On sait l'étrange impression que ces ambrosiaques exercent sur le genre nerveux des femmes hystériques (1) et des hommes hypocondriaques, tandis que les fétides les ramènent à l'état naturel: c'est sans doute par quelques causes analogues que des

(1) Salomon Albertus, *oratio de moscho*, a montré qu'elles agissaient comme aphrodisiaques; les odeurs fétides rendent chaste, au contraire, en diminuant l'excitabilité nerveuse.

herbes puantes, comme l'herbe Saint-Christophe (*actœa spicata*, L., les *cotula* et *stachys fœtida*, L.), attirent les crapauds, etc.

Linné forme sept classes d'odeurs de médicamens (*amœnit. acad. tom.* 3), savoir, les aromatiques, les fragrantes, les ambrosiaques, les alliacées, les hircines, les puantes et les nauséeuses; mais comme une foule d'autres ne sauraient se ranger sous ces classes, nous sommes obligés d'en établir un plus grand nombre.

Les odeurs fétides qui semblent être plus particulièrement du domaine de la médecine, sont :

1° Les *nauséabondes*, pour la plupart purgatives, ou émétiques, se trouvent chez toutes les plantes qui jouissent de ces propriétés, et qui sont même vénéneuses : telles sont les hellébores blancs (*veratrum*) ou noirs (*helleborus*), *l'asarum*, le glayeul, le jalap et les autres *convolvulus*, le colchique, les bulbes de plusieurs liliacées, les *convallaria*, la bryone, la coloquinte, l'aloës, la nielle, l'ancolie, la pivoine, les aconits et pieds-d'alouette, la fritillaire, le sureau et l'yèble, la mercuriale, les *cassia*, ou le sénés, etc. : si les tamarins et la casse ne sont pas nauséeux par eux-mêmes, ils n'en viennent pas moins d'arbres nauséeux.

2° Les *vireuses* ou *narcotiques* diffèrent des précédentes, en ce qu'elles stupéfient, plutôt qu'elles n'excitent des évacuations : telles sont celles d'opium, de laitue vireuse, et les odeurs qui sont analogues, comme celles des *solanum*, des *datura*, des *atropa*, ou belladonne et mandragore, de la jusquiame, des tabacs, des cynoglosses, des ciguës. Une odeur voisine encore, quoique plus faible, est celle des scrofulaires, du *lithospermum*, du *paris 4-folia*, Lin., de la linaire, des nénuphars jaune et blanc, etc.

3° *Les âcres* ou *corrosives* sont celles du *ledum palustre*, L. ou romarin de Bohême, du *myrica gale*, L. ou myrte de Brabant, des lauriers-roses,

de plusieurs renoncules, des apocyns, *asclepias*, scammonées, *strychnos*, le *rhus radicans*, L., ou toxicodendron, etc; : cette odeur moins forte se retrouve dans le gaïac récent, le buis, la rue, les *cyclamen*, les *daphne*, le garou; elle est plus déplaisante dans l'apocyn de Syrie, le fusain, les euphorbes, le ricin, etc.

4° Les *hircines*, odeurs hystériques, sont produites par plusieurs animaux : le castor en offre une particulière; le bouc, le putois, les coatis et mouffettes, les cochons de l'espèce du pécari et de l'engalla, l'hyène, en ont de plus ou moins violentes. Ce genre de fétidité se retrouve dans plusieurs plantes, comme l'ortie rouge (*lamium purpureum*, L.), le *galeopsis*, la ballote, quelques sauges, le *stachys sylvatica*, L., l'*hypericum hircinum*, L., l'herbe à Robert, et beaucoup d'autres géranions, le *hieracium* fétide, le *gnaphalium* puant, etc.

5° Une odeur voisine, mais plus faible, et qu'on a nommée *aphrodisiaque*, parce qu'elle se remarque dans le sperme des mâles des mammifères, se retrouve aussi dans plusieurs fleurs des satyrions, celles du châtaigner (*castanea*), du *berberis*, de quelques autres chatons des arbres amentacés, et dans les poulets naissans. Une modification de cette odeur est celle des cérumens excrétés par les glandes placées aux parties sexuelles de la plupart des mammifères : la vulvaire en offre aussi un exemple parmi les plantes.

6° Les *emménagogues* amères sont la matricaire, la camomille puante, le pouliot, le marrube, l'aurone, l'armoise, la millefeuille, les absinthes, les camomilles, les doronics, le souci, l'œillet d'Inde, la *cotula fœtida*, la sabine. Ces odeurs sont aussi vermifuges, comme dans le semen-contra, la tanaisie, la santoline et d'autres corymbifères ou fleurs composées. L'eupatoire (*eupatorium cannabinum*, L.)

et l'aya-pana, qui en est une espèce (1), l'aunée, les conyzes, quoique d'odeur plus agréable, appartiennent à ce même genre.

7° Les *nidoreuses* sont fréquentes parmi les insectes. La punaise surtout, les réduves, les acanthies, des sylphes, des carabes, des coccinelles, et la plupart des staphylins exhalent cette fétidité très-repoussante. Parmi les végétaux on trouve la coriandre récente et l'aneth, l'orchis fétide, le botrys, l'*anagyris*, le mélianthe, etc. Une modification moins désagréable de cette fétidité est celle du cassis, du noyer, du chanvre, etc. : celle du rocou récent est plus vertigineuse encore que les autres.

8° Les odeurs *carminatives* fétides sont celles des gommes-résines, telles que la gomme ammoniac, le sagapenum, le galbanum, l'opopanax, le laser des anciens, et plusieurs autres ombellifères, comme les thapsies, cumin, meum, la livèche, les berces ou *heracleum*, l'ache, etc. Nous avons parlé ci-devant des odeurs agréables de cette même famille, qui servent en alimens, ainsi que des alliacées et des antiscorbutiques.

9° Les *bitumineuses* sont bien marquées par celles de pétrole ou naphte, de l'asphalte, du jayet, des marbres puans. Plusieurs trèfles, des *ononis* et *galega*, le *psoralea bituminosa*, L., quelques passiflores, une espèce de verge d'or, *solidago*, présentent les mêmes odeurs.

10° Les *fortes* ou *pénétrantes* sont celles des valérianes, du nard celtique, de la serpentaire de Virginie, des aristoloches, quoique plus faibles, de la camphrée (*camphorosma*), du scordium, le cam-

---

(1) *Eupatorium aya-pana*, Du Petit-Thouars, plante d'odeur analogues aux eupatoires, vantée il y a quelques années comme l'un des plus excellens remèdes. Voyez aussi Ventenat, *Jard. Malmaison*, et Bory Saint-Vincent, *Voyage à l'île de Bourbon*, tom. II, pag. 108.

phre, l'huile volatile de cajéput, celle de térébenthine, etc., etc.

Les aromes non fétides des médicamens, bien que plusieurs d'entre eux plaisent peu, sont ceux des genres suivans.

11° Parmi les *labiées* ou *verticillées* de bonne odeur, il y en a deux principales : l'une qui se rapproche du camphre, comme dans les lavandes, l'hyssope, le thym, la marjolaine, les origans, la sarriette ; l'autre, qu'on a nommée cardiaque, se reconnaît dans les sauges, les menthes, les basilics, et quelques *leonurus*.

12° Les odeurs *aromatiques* proprement dites, ou celles des *épiceries*, forment plusieurs sortes. Les unes, comme le girofle, la muscade, la canelle et la canelle giroflée, le coulilawan, le raventsara, le sassafras, la canelle blanche, l'écorce de Winter, la cascarille, les lauriers, la badiane, paraissent encore moins piquantes ou âcres que celles des poivres, du piment de la Jamaïque, du poivre d'Éthiopie (*uvaria*), des amomes, cardamome, gingembre, costus, curcuma, maniguette. Une autre modification, mais plus douce, de ces aromes, est celle du calamus ou acorus, des souchets, du nard indien, de la benoite, etc. Quelques fleurs, comme l'œillet, l'orobanche, sentent aussi le girofle.

13° Les *balsamiques* consistent presque uniquement dans l'acide benzoïque et se reconnaissent partout où il existe, comme dans le benjoin, le storax calamite, le styrax liquide, le liquidambar, le houmiri, les baumes du Pérou et de Tolu, la vanille, les bourgeons de peuplier, etc. L'eau de millefleurs, tirée de l'urine des bestiaux herbivores, se rapproche du même parfum. Il se reconnaît en quelques fleurs d'*ophrys*, L. et peut-être dans l'abelmosch (*hybiscus* L.), etc.

14° On doit ranger parmi les *résineuses* d'autres

odeurs balsamiques, comme celles des prétendus baumes de Copahu, du Canada, de Judée ou de la Mecque, Acouchi, le Vert ou de Calaba, qui ne sont, avec les térébenthines du lentisque et des sapins, mélèzes et pins, que des résines chargées d'une huile volatile ou essentielle, d'odeur plus ou moins suave. On en peut autant dire des résines, telles que l'encens, le mastic, l'élémi, le tacamahaca, la sandaraque, l'animé, la résine chibou et nos résines ou poix communes, qui répandent, par la chaleur et la combustion, de fortes émanations : ce genre d'arome se trouve, avec quelques modifications, dans le romarin, la *wolkameria*, divers géranions, le souci d'Afrique, le chamæpitys, le bois de cèdre, d'if, etc.

15° Un genre voisin est celui des odeurs *gommo-résineuses*, telles que la myrrhe, le stacté, le bdellium, le ladanum, et les végétaux, tels que le bois de Calambac, le chaume du Schænanthe, la flouve odorante (*anthoxanthum*, L.), etc.

16° L'odeur *musquée* ou *ambrosiaque* est très-répandue dans la nature, surtout chez les animaux; car outre l'animal du musc, on sait que la civette, le zibet, la genette, l'ambre gris, donnent à la médecine des remèdes analogues très-actifs. On cite des hommes dont la sueur était naturellement musquée : tel fut Alexandre-le-Grand, tel fut Haller. Dans la classe des mammifères, le singe ouistiti et divers sapajous, le didelphe opossum, les musaraignes et le desman, plusieurs espèces de rats, surtout à l'époque du rut, comme l'ondatra, le piloris, le rat d'eau, le muscardin, des lièvres en chaleur, et même la sueur de l'éléphant, les larmiers (fosses lacrymales) des cerfs, des antilopes, tels que le kével, le saiga, etc., sont musqués à cette époque. On reconnaît cette odeur, quoique altérée par une fadeur particulière, dans les bœufs, mais il y a des espèces de bœufs très-musquées (*bos mos-*

chatus et le *bos grunniens*, L.) : le bufle l'est tellement, que les parfumeurs d'Italie (1) se servent de la vulve desséchée de sa femelle pour leurs parfums ; la même odeur est très-sensible dans la bile du bœuf, gardée pendant quelques jours. Parmi les oiseaux, la chouette a une odeur musquée, mêlée d'une fadeur nauséabonde ; mais la première est plus sensible dans le canard musqué (*anas moschatus*, L.) et le pélican des Philippines. Chez les reptiles, la chair et les œufs du crocodile, de quelques serpens (*coluber Æsculapii* de Laurenti, etc.), de diverses tortues, ont cette odeur bien marquée ; elle est plus rare dans les poissons ; elle se retrouve chez les sèches, la liqueur noire des poulpes (ὄσμυλον des Grecs) ; enfin, parmi les insectes, les capricornes ou *cerambyx moschator* et *suaveolens*, l'*ichneumon moschator*, l'*apis fragrans*, la *tipula moschifera*, de Fabricius, etc., répandent un arome semblable : il s'observe également dans une foule de plantes, divers géraniums, des alcées et *hybiscus*, la moscatelline (*adoxa*), un *lathyrus*, un *allium*, un *holcus*, une *aira*, une *kleinia*, une scabieuse, le chardon nutant, le pavot des Alpes, le rhapontic musqué, une *monotropa*, des *diosma*, etc., quoique la plupart des aromes des plantes soient quelquefois bien modifiés par des circonstances particulières de climat, de culture, de lieu, d'époques de végétation.

17° Les *orangées* ou *citronées* sont peut-être encore plus pour l'agrément de la toilette que pour la médecine. On compte dans ce genre les orangers et les citroniers, fleurs, fruits et feuilles, la bergamotte, le cédrat, les limons, les fleurs d'acacia, de fraxinelle ou dictamne blanc, la mélisse ou citronelle,

---

(1) A Naples, selon Bartholin, *observ.*, *centuria I*, *epist.* 49. La plupart des mammifères ont des glandes odoriférantes vers l'anus : c'est pour cela que les chiens se flairent entr'eux cette partie, afin de se reconnaître individuellement.

le calament, le bois de santal jaune, la racine du tulipier, le basilic citroné de Wildenow, etc.

18° Odeur de *lotiers*, comme le mélilot et plusieurs *lotus*, *trifolium*, etc. Le fenu-grec l'a plus pénétrante, ainsi que la fève tonka (*baryosma* de Gœrtner): cette sorte d'odeur est propre à plusieurs légumineuses; elle s'augmente par la dessication.

19° L'odeur *tonique* et *acerbe* est sensible dans les écorces des bons quinquinas, les feuilles et la sciure des chênes, le café vert, les sucs d'acacias, le cachou, plusieurs bois, et même celui des saules, les écorces tannantes, diverses herbes astringentes, bistorte, aigremoine, tormentille, etc.

20° L'odeur des *amandes amères* ou d'acide prussique se reconnaît dans la plupart des amandes des fruits à noyaux; le laurier-cerise, le putier, le ragouminier, le pêcher présentent le même principe dans leurs feuilles et leurs fleurs, et même le mérisier noir, le kirschen-wasser qu'on en tire, contiennent cette odeur, comme les rossolis, liqueurs d'Italie.

§ IV.

Des odeurs d'agrément et de toilette.

Nécessairement cette classe est toute composée d'aromes agréables et qui paraissent n'affecter que l'espèce humaine. Si l'abeille, par exemple, préférait les fleurs qui nous semblent les plus suaves, aux autres, elle ne recueillerait pas indifférement le miel sur les fleurs d'odeur vénéneuse ou déplaisante (1). La nature a voulu que nous eussions besoin du témoignage des animaux, dans les solitudes, pour nous indiquer quels fruits inconnus,

(1) Les aconits, l'*azalea pontica*, Lin., qui donnent un miel dangereux, comme les soldats de Xénophon et ceux d'Antoine le Triumvir l'éprouvèrent dans l'Asie-Mineure.

quelles plantes étrangères, peuvent être mangés sans danger, tandis qu'elle nous a donné la faculté de juger seuls des odeurs agréables. N'est-ce pas une preuve qu'elle nous a moins destinés aux jouissances du goût qu'à des sensations moins matérielles? En effet, l'odorat dans l'homme s'attache à des aromes indépendans des saveurs : c'est ce qui le rend en quelque sorte un sens moral, selon les philosophes. Cardan prétend que les personnes qui ont le nez fin sont les plus spirituelles; J.-J. Rousseau regardait l'odorat comme le sens de l'imagination; les bêtes même qui ont l'odorat le plus subtil, comme le chien et l'éléphant, paraissent les plus intelligentes. Cependant, on voit le chien s'attacher aux odeurs fétides et putrides des excrémens, des charognes. La plupart des animaux qui puent eux-mêmes, recherchent des puanteurs analogues aux leurs, surtout à l'époque du rut, temps où tous les animaux répandent le plus d'odeur (laquelle sert à attirer les sexes entr'eux). De même, les plantes, pour la plupart, n'exhalent leurs parfums les plus délicieux qu'au temps de leur floraison, et par leurs fleurs principalement, comme les animaux portent aux organes sexuels leurs glandes odoriférantes. Il paraît donc que le développement des odeurs chez les corps organisés a lieu surtout par l'acte de la fécondation, et dans les parties mêmes qui y concourent; tellement qu'après cet acte, la plante défleurie, l'animal qui a mis bas, n'ont plus les mêmes odeurs (1).

Si les corps qui tendent à l'organisation, comme l'animal et la plante à l'époque de la fécondation, exhalent des odeurs plus ou moins agréables, au contraire, tous les corps qui tendent à se détruire répandent des effluves de corruption et de fétidité.

(1) On observe que les animaux carnivores exhalent des odeurs fétides, ce qui rend aussi leur chair d'une saveur détestable, ils se ressemblent en cela aux plantes vénéneuses qui sont également repoussantes.

Les minéraux, qui sont la plupart des substances simples (excepté les bitumes qui viennent des corps organisés), n'ont point des aromes agréables, et en rapport avec le goût ou les autres sens; ce sont des matières inorganiques pour l'odorat : aussi les meilleures odeurs viennent des plantes. Celles des animaux, formées de principes trop compliqués, tendent souvent vers la putridité, ou la favorisent même, comme on s'en est aperçu; c'est pour cela que le musc, le castoreum, etc., nuisent beaucoup, selon les observateurs (1), dans les maladies où il existe une tendance à la putridité : et même les odeurs les plus suaves, échauffées avec la sueur du corps le plus sain, acquièrent une fétidité bien plus grande. C'est peut-être par cette raison que l'usage habituel des odeurs énerve beaucoup, comme l'a remarqué *Lorry*.

En général, les odeurs de la toilette pénètrent rapidement toute l'économie animale, par la voie du système absorbant. Il suffit d'en appliquer sur l'abdomen, ou même sur la tête, pour qu'on rende des urines ou des vents par haut, imprégnés sensiblement de la même odeur, en très-peu de temps. Mais c'est surtout vers le cerveau que se portent les odeurs, et pour peu qu'elles soient fortes, elles causent une sorte de vertige. Toutefois, celles de roses, d'orangers, de fruits, n'entêtent pas.

Nous avons déjà parlé de plusieurs substances alimentaires et médicamenteuses dont les aromes peuvent servir à la toilette : telles sont les ombellifères, les labiées, les aromatiques, les balsamiques, les ambrosiaques, les citronées, etc. Il en reste peu d'autres, qui sont principalement les suivantes.

1° Les odeurs de *roses* avec leurs variétés des espèces de ce genre, la racine de roses (*Rhodiola*, Lin.) les bois dits de Rhodes (*amyris balsamifera*,

---

(1) Diemerbroeck, *de peste*, a vu le musc nuire en cette maladie voyez aussi Boerhaave, *morb. nerv.*

Lin.), les fleurs de *lathyrus tuberosus*, Lin., du saule de Perse, du bouillon blanc, un géranion d'Afrique, etc. On trouve plusieurs insectes, comme des capricornes (le *cerambyx suaveolens*, Lin., et autres), des ichneumons de Géer, qui répandent cette agréable odeur.

2° Les *liliacées* et *iridées*, les lis, narcisses, jacinthes, jonquilles, *leucoïum*, tubéreuses, divers iris, appartiennent à cet ordre. Les fleurs du prunier, de la vigne, etc., se rapprochent de cette odeur, qui est très-fugace, et se dissipe à mesure que ces fleurs se dessèchent, à l'exception du safran, dont l'arome est plus fort. L'hydrochlorate d'ammoniaque ferrugineux exhale une odeur analogue à ce dernier.

3° Les *violacées*, ou odeurs de violettes, sont légères, mais suaves; on sait que la racine de l'iris de Florence, quelques *byssus* rouges, un *lichen* hercynien, le thé venu de Chine par la voie de terre, exhalent ce parfum délicat: il se reconnaît encore chez un poisson du genre des scares, et dans des insectes comme les *meloë majalis*, Lin., etc., et même dans les marais salans du bord de la mer, dans l'urine des individus qui ont pris de la térébenthine, etc.

4° Les *fragrantes*, ainsi dénommées par Linné, sont comme le jasmin, la giroflée, l'héliotrope, le sambac (*nyctanthes*), la fleur de tilleul. Celles de syringa et de lilas, quoique diverses, participent de ce genre, comme plusieurs gesses (*lathyrus*, Lin.), pois de senteur, etc.

5° Les odeurs des *plantes alpines*, vernales, grêles, sont douces et peu marquées, comme celles du muguet, d'oreilles-d'ours et primevères, du sceau de Salomon, de quelques alyssons, des véroniques, etc.

6° Les *caprifoliées*, telles que le chèvrefeuille, le réséda, les capucines, les câpres, l'onagraire, les

galium, l'ulmaire, la fleur de sureau, l'aspérule odorante, conservent dans leur agrément une sorte de sécheresse ou de légère âcreté, plus aisée à sentir qu'à définir.

Nous ne poursuivrons pas plus loin toutes ces énumérations, mais nous ferons quelques réflexions sur ces odeurs. On les sent mieux d'un peu loin, en général, que de trop près, parce que ces effluves se trouvent mêlés alors de parties grossières, moins suaves et herbacées. Aussi les fleurs qu'on broie donnent des odeurs moins délicates que dans leur état naturel (1). Par la même raison, les plantes à odeurs fugaces et légères sont plus odorantes de nuit que de jour, comme les *mirabilis*, le *nyctanthes*, la fraxinelle, et même le chèvrefeuille. Au contraire, il faut une chaleur vive pour les végétaux dont l'arome est plus tenace. C'est pourquoi les pays chauds, l'Inde méridionale, l'Arabie, donnent naissance aux plus forts aromates, et les lieux arides, frappés des rayons solaires, nourrissent des plantes plus odorantes que les lieux ombragés et humides; de même les espèces sauvages de rose velue, de labiées à feuilles crêpues ou rugueuses, d'herbes demi-ligneuses, fortement colorées, sont bien autrement odorantes et sapides que les mêmes espèces amollies par la culture dans un terreau gras, aqueux, où elles deviennent muqueuses, pleines de sucs fades et délayés. Aussi la dessication augmente la plupart des aromes chez les labiées, les lauriers, les myrtoïdes, etc., tandis que les odeurs légères des plantes alpines, des antiscorbutiques, se dissipent par la chaleur et sous les climats chauds, et que la plupart de ces plantes sont plus odorantes le matin qu'après midi. Ces odeurs d'agrément sont

(1) Il y a deux sortes d'aromes dans les violettes, la fraise, le chèvrefeuille, etc. Le premier est très-suave et fugace; l'autre plus pesant, et désagréable est celui qu'on remarque en froissant ces fleurs et ces fruits.

presque toutes de nature dissipable et facile à décomposer.

Le broiement est nécessaire, au contraire, pour développer l'odeur des bois, des racines et autres corps compactes; et la chaleur, pour exalter les odeurs résineuses, tandis qu'il faut un degré de froid pour retenir les effluves volatils des truffes, des iris et des lis, qu'une chaleur trop forte décompose.

§ V.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES PARFUMS.

De leurs mélanges ou combinaisons.

La science des parfums, considérée comme une des branches de la philosophie naturelle et de la médecine, est encore intéressante sous le rapport de leurs combinaisons. Car enfin, quelles sont les odeurs qui se repoussent ou se nuisent entre elles? Lesquelles forment des composés, tantôt plus agréables, tantôt plus infects, lorsqu'on les unit? Comment se fait-il que deux ou plusieurs odeurs puantes forment quelquefois par leur mélange un composé suave, et qu'au contraire des parfums suaves puissent composer une puanteur exécrable? Quels corps servent à exalter ou affaiblir tel ou tel arome, à neutraliser tel autre? Comment une odeur fétide s'emploie-t-elle à relever un parfum trop fade, de même qu'on relève un ragoût insipide par des assaisonnemens piquans, ou la fadeur des consonnances perpétuelles, par certaines dissonnances, dans la musique? Ce sont, je l'avoue, bien des connaissances qui nous manquent, et qui méritent surtout qu'on s'y attache. Ce sont de ces *tours de main* qui rendent tel parfumeur, tel liquoriste distillateur, plus habile que tout autre, dans l'art de flatter l'odorat et le palais.

En général, cependant, les odeurs puantes se re-

poussent entre elles; les alliacées avec les vireuses, par exemple, deviennent encore plus révoltantes. D'autres s'unissent très-bien, comme celles des labiées et des aromates, des balsamiques avec les résineuses. Il en est d'assez agréables qui ne se conviennent point ensemble, comme celles de fleurs de pêcher et d'amandes amères avec l'orange ou le citron; comme la vanille avec la canelle, ou les aromatiques avec les balsamiques, ni les ombellifères avec les rosacées, ni les musquées avec les odeurs de chair, etc. Il en est qui se joignent naturellement, quoique de genres différens; telles sont les liliacées avec les nauséabondes, qui forment un composé peu agréable. Les antiscorbutiques ou les alliacées relèvent très-bien les odeurs fades et les oléracées; mais déplaisent beaucoup avec les odeurs de fruits, etc.

Les aromatiques combattent les nauséabondes, comme les acides et les spiritueuses altèrent les vireuses; de même les bitumineuses agissent contre les aphrodisiaques. Celles-ci et les hircines sont, au contraire, exaltées par le musc et les autres ambrosiaques : les aromes des lotiers, l'eau distillée de mélilot, quoique peu odorante, par exemple, augmentent beaucoup les odeurs fragrantes de plusieurs autres fleurs. Il ne faut qu'un atome de musc et de civette pour accroître d'une manière extraordinaire l'odeur faible de l'ambre. On prétend que certaine proportion de sagapenum, de galbanum et d'opopanax liquefiés avec de l'asphalte, forme du musc artificiel (1). L'acide sulfurique concentré développe aussi dans le succin une odeur d'ambre gris.

On peut observer encore que les odeurs de même genre s'exaltent mutuellement par leur union : de

(1) *Histoire de l'Académie des Sciences*, an 1706, pag. 6.

là vient la forte odeur de plusieurs pots pourris bien composés. Mais si l'on joint des odeurs disparates, le résultat est tout différent.

Des effets de la putréfaction sur les odeurs.

On a dit généralement que tous les corps en putréfaction puaient : les substances animales surtout exhalent alors plus de fétidité que la plupart des végétales. Nous pouvons faire voir cependant des substances chez lesquelles la putréfaction développe une odeur plus ou moins agréable, et d'autres qui sentent plus mauvais dans l'état sain que dans l'état de corruption.

La bile de l'homme et celle des animaux (1) est susceptible d'acquérir, par une légère putréfaction, une odeur de musc très-intense. Il suffit pour cela de la tenir en digestion pendant quelque temps dans un lieu tiède (Ramsay, *de bile*, pag. 12). Un extrait d'urine de vache a présenté la même odeur après une semblable digestion (Rutty, *synopsis of mineral waters*, t. 1, p. 457). Le fumier de bœuf exhale aussi une odeur de musc. Tout le monde sait que des pommes pourries présentent souvent une odeur musquée assez agréable. Les excrémens même de plusieurs animaux répandent ce parfum. Quoique l'odeur des fromages passés, des choux fermentés, ne soit pas agréable pour tout le monde, non plus que celle des harengs saurs et des autres poissons fumés, on peut dire cependant que cette putréfaction commençante qu'ils éprouvent, les fait rechercher davantage. C'est ainsi qu'on laisse développer le fumet des chairs de venaison, pour les rendre plus agréables au goût. Un certain degré de fermentation paraît également nécessaire à plusieurs mélanges d'odeurs, cassolettes,

(1) Une teinture alcoholique de fiel de loup, Haller, *Comment. in Boerhaave*, tom. 1, pag. 355; Schrœder, *Pharmacop.*

pots pourris, afin d'en bien unir les divers ingrédiens, comme il est nécessaire à la perfection de la thériaque. C'est peut-être pour cette cause que la civette reprend, dit-on, son odeur perdue, en la suspendant dans les cloaques ou autres lieux fétides.

Il y a des puanteurs très-fortes, au contraire, qui se détruisent en grande partie par la putréfaction. Il y a des champignons (agarics, bolets, vesses-de-loups, etc.), les *phallus impudicus*, Lin., et *duplicatus*, Ventenat, ou morilles, d'une fétidité détestable; le pistil du *dracontium polyphyllum*, Lin., la fleur de *stapelia variegata*, Lin., sentent la charogne; et même le myrtille (*vaccinium*, Lin.) a l'odeur des os pourris. Les bois de *sterculia*, de *fœtidia*, Lin., qui sentent les excrémens, perdent ces odeurs infectes lorsque la putréfaction ramène ces substances à leurs élémens constitutifs. La coction agit à peu près de même, puisqu'elle enlève plusieurs odeurs putrides.

Des effets de la chaleur sur les odeurs.

Les odeurs n'étant que les parties volatilisées des divers corps de la nature, ces émanations ne peuvent avoir lieu que par le moyen de la chaleur ou du frottement et de la division qui l'excitent aussi. Mais, en répandant les odeurs, la chaleur continuée les dissipe. Aussi les parfumeurs concentrent par le froid les aromes trop fugaces, afin de les conserver. Les lis, les hyacinthes, les iris, le jasmin, les tubéreuses, la fleur d'acacia, ont des aromes si délicats que la chaleur de l'eau bouillante les décompose, et qu'on ne les peut pas obtenir par distillation; ce qui fait présumer qu'ils ne consistent pas en une huile volatile, comme les aromes des autres fleurs. C'est peut-être à cette cause qu'il faut attribuer la disparition des odeurs fortes de l'ail, de l'ognon, en Egypte et autres climats chauds: aussi les aromates de ces contrées fournissent des huiles moins volatiles ou plus pesantes

que celles de nos pays. La rancidité des graisses et huiles fixes accompagne souvent le développement de leur odeur par la chaleur.

On sait que les aromes et les saveurs se développent en même temps, par un léger degré d'ustion, ou par la cuisson, dans les chairs, les farineux et les autres substances fades et inodores ; mais de plus, en dissipant les odeurs et les saveurs fortes et vénéneuses, la torréfaction peut enlever à plusieurs substances ce qu'elles ont de malfaisant. C'est ainsi que la cassave perd l'odeur vireuse et délétère du suc de la racine de manioc. Enfin, si l'on pousse jusqu'à l'ustion les substances végétales ou animales, on les réduit toutes à un même genre d'odeur de *brûlé* ou d'empyreume. Le chou et la ciguë, le musc et la chair, donnent alors un même résultat, à peu de différence près, dans les proportions de carbonate ammoniacal, de l'huile pyrogénée, des gaz, etc.

De l'action de l'air et de la lumière sur les corps odorans.

On peut observer, en général, que l'air, ou plutôt l'oxygène, est le principal destructeur des odeurs. En effet, si l'on considère que tous les oxydes métalliques sont plus inodores que leurs métaux ; que les sels neutres, à peu d'exceptions près, que l'eau et les substances oxygénées (1), sont privées d'odeurs ; si l'on remarque, au contraire, que les alcohols et éthers, les huiles volatiles, l'ammoniaque, le gaz hydrogène, enfin toutes les substances animales et

(1) Les acides en *ique* ne sont pas odorans comme ceux en *eux*. Si les acides nitrique et muriatique simple et le chlore agissent cependant sur l'odorat, il me semble qu'ils opèrent plutôt chimiquement ou par une sorte de combinaison sur la membrane pituitaire, qu'à la manière des odeurs. Cela est surtout évident pour le chlore. Quant aux acides végétaux, comme le vinaigre, outre qu'il donne plutôt une vraie saveur qu'une odeur, il est de nature végétale et par conséquent combustible. C'est même l'un des acides les plus hydrogénés, et l'acide benzoïque doit être dans le même cas, puisqu'il est aussi volatil.

végétales volatiles, les plus combustibles, les plus hydrogénées, sont aussi les plus odorantes; si l'on veut examiner que la parfaite combustion ou l'oxygénation de ces corps leur enlève toute odeur, on reconnaîtra la vérité de ce fait. De même le soufre, le phosphore, l'arsenic, etc., qui exhalent, en brûlant, de si fortes odeurs, en sont complètement privés lorsqu'ils parviennent à l'acidité parfaite. On pourrait conclure de ces faits que les seuls corps combustibles sont odorans, et que l'hydrogène surtout est le plus grand véhicule des odeurs; qu'enfin, c'est en deshydrogénant les corps que le chlore éteint, pour ainsi parler, tous les miasmes et toutes les odeurs. Mais je ne sais pas si dans l'état actuel de nos connaissances on peut tirer une conclusion aussi générale, quoiqu'elle paraisse fondée (1). Je dois dire que les anciens chimistes avaient entrevu ce fait, puisqu'ils plaçaient la source des odeurs dans leur phlogistique ou principe inflammable. Cependant on a objecté que des substances incombustibles, comme le verre, le quartz, acquéraient de l'odeur par frottement. Mais cette odeur paraît être celle du fluide électrique, et ne détruit pas l'observation.

Quant à l'action de la lumière, comme elle a la faculté de brûler les corps, ainsi qu'on l'a dit, et comme elle concourt à produire dans les végétaux les couleurs, les saveurs, les huiles volatiles, les résines, il n'est pas douteux qu'elle ne contribue à la formation de leurs aromes. Cependant elle *mange* souvent les couleurs et les odeurs dans les végétaux morts; c'est pourquoi des vases opaques conservent mieux que des vases transparens, les parfums, les eaux distillées

(1) On pourrait soutenir encore que les odeurs ne se font sentir qu'au moment où elles se combinent à l'oxygène, comme on le voit dans le soufre, le phosphore; et que c'est en se détruisant qu'elles deviennent perceptibles, et non autrement. Si le sulfate de fer vert a de l'odeur, c'est peut-être parce qu'il tend à s'oxygéner davantage puisqu'il ne sent plus rien quand il est au maximum d'oxygénation.

odorantes, etc. Doit-on attribuer à la lumière et à la chaleur du climat la différence remarquée entre le musc des pays chauds de l'Asie et celui du froid plateau de la Tartarie, quoique produit par le même animal? Celui-ci donne un musc d'odeur voisine de celle du castoréum, selon S. G. Gmelin.

De l'action de divers réactifs chimiques sur les substances odorantes.

Par ce que nous avons dit, on conçoit que les acides doivent, ou détruire, ou bien affaiblir les odeurs. Tels sont les acides minéraux, les plus oxygénans surtout; mais les acides végétaux, comme l'acétique, agissent à un bien moindre degré. Toutefois ils détruisent complètement l'odeur vireuse, nauséabonde, et plusieurs autres fétides dont ils sont spécialement les contre-poisons. Le vinaigre se charge des odeurs des labiées, des aromates, des alliacés, etc., et il forme des vinaigres pour la toilette ou la médecine. La rose et les autres odeurs astringentes s'y combinent bien en particulier. Les vins agissent à peu près de même, quoiqu'à un moindre degré.

Les alcalis opèrent, suivant les espèces d'aromes, de deux manières différentes. J'ai remarqué qu'en triturant du musc avec un alcali fixe caustique, l'odeur musquée s'éteignait sur-le-champ et était remplacée par celle de l'ammoniaque. Les sous-carbonates alcalins produisent ce résultat plus faiblement. Les huiles volatiles perdent aussi une partie de leur odeur avec une lessive alcaline caustique, ainsi que les aromes des résines, de l'acide benzoïque; sans doute par l'effet des combinaisons qui s'opèrent. Il semble, au contraire, que les alcalis, et surtout l'ammoniaque, développent ou aiguisent les odeurs narcotiques, les vireuses, les nauséeuses, etc. La chaux vive agit à peu près comme eux.

On sait que l'alcohol se charge d'un grand nombre

d'odeurs et les conserve bien, surtout les résineuses, celles des huiles volatiles, etc.; mais il ne paraît pas susceptible de prendre celles des liliacées, des iridées, des violettes, ni celles des oléracées, des légumineuses, des aphrodisiaques. Il altère les vireuses ou narcotiques, ainsi que les nauséabondes; il modifie un peu aussi les ambrosiaques ou les musquées par son odeur propre; mais il s'allie bien avec les antiscorbutiques, les ombellifères, les labiées, etc. De là viennent tant d'alcohols odorans pour la médecine, ou la toilette, ou la table.

Toutes les odeurs de nature huileuse volatile sont facilement unies avec les corps gras, comme les graisses et huiles fixes les plus pures; et même plusieurs odeurs, que l'alcohol ne peut saisir sans les altérer, passent en leur état naturel dans les corps gras. Aucun autre excipient n'est plus capable, après l'alcohol, de s'imprégner des aromes. Il est pourtant des odeurs suaves de fruits qui n'entrent pas aisément dans les corps gras, et la disposition de ceux-ci à se rancir corrompt beaucoup d'odeurs; celles des fleurs surtout n'y passent guère l'année entière sans altération.

L'action de l'eau sur les odeurs offre ici trop peu de considérations importantes pour nous y appesantir, car s'il en est peu dont ce menstrue ne se charge, il les conserve bien imparfaitement.

De la nature des odeurs.

Les premiers chimistes qui ont traité des aromes, et en particulier Boerhaave et Frédéric Hoffmann, ont regardé les *esprits recteurs* des plantes comme d'une nature unique, particulière, contre l'opinion de Boyle. Ensuite on a cru que l'arome dépendait seulement d'une huile essentielle volatilisée, et formant une sorte d'atmosphère autour de la substance odorante. Il est vrai que cela paraît être ainsi pour la fraxinelle, les labiées, les ombellifères

et une foule d'autres végétaux et de fleurs surtout. Par exemple, le syringa n'a d'odeur que dans sa fleur: aussi elle seule, disait-on, contient une huile essentielle. Dans le genre des basilics, une espèce sent le girofle, une autre la canelle, une autre le citron, celle-ci le fenouil, celle-là le styrax liquide, d'autres la rue, l'anis, la mélisse, etc. Ce sont autant de variétés d'huiles volatiles dont on ne peut tirer aucun caractère fixe. Le même genre de géranion renferme les parfums les plus délicieux de musc et de rose, avec les fétidités les plus exécrables du bouc et de la punaise.

Mais presque tous les corps de la terre exhalant leur odeur propre (qui, si elle échappe quelquefois à notre odorat, est perçue par les animaux doués de plus de subtilité dans ce sens), la nature des aromes ne peut pas être unique. On a trouvé une huile volatile presque inodore, c'est celle des chatons de noyer: ce qui prouve que ce n'est pas toujours dans ce principe que réside surtout l'odeur; c'est plutôt une portion même d'une substance quelconque volatilisée par la chaleur ou le frottement.

On peut distinguer cependant, parmi les odeurs, des classes particulières; car il en est d'acides, d'autres huileuses, d'autres hydrosulfurées, d'autres plus ou moins aqueuses, d'autres résineuses, etc. Parmi les *odeurs acides*, on peut ranger celle des fourmis, des différens vinaigres artificiels, des acides volatils du succin et surtout du benjoin ou autres de l'ordre des balsamiques. Les odeurs de fruits, celles des substances sucrées ou douceâtres (manne, miel, mélasse), tirent évidemment vers l'acidité; la rancidité est aussi une odeur acide déplaisante.

Les odeurs des rosacées et celles que nous avons nommées toniques acerbes, forment certainement un ordre voisin des précédentes. Elles ne stimulent pas comme les huiles volatiles; elles semblent plutôt rafraîchir et resserrer comme les astringens.

Les aromes fades des plantes oléracées ont l'odeur d'herbe; ceux des violettes, des iris, des liliacées, des plantes vernales alpines qui se perdent par la dessication, paraissent de nature aqueuse, ou dépendre d'une modification particulière du mucilage dans ces végétaux. Les fétidités nauséabondes peuvent être rapportées aussi à une sorte de mucilage, comme dans le colchique, le glaïeul, la couronne impériale, les ognons des plantes hexandriques, etc.

Il est évident que dans les ombellifères, les labiées, les épiceries ou aromates, les orangers et autres semblables, les aromes consistent en des huiles volatiles plus ou moins légères. Plusieurs odeurs fortes et pénétrantes, les carminatives fétides, les emménagogues amères, tiennent également de ces huiles, ou bien du camphre; mais d'autres substances du végétal paraissent concourir à leur arome en même temps.

J'ignore si l'on peut supposer l'existence du phosphore dans les odeurs alliacées, mais il paraît assez bien démontré que le soufre existe en un état particulier dans tous les antiscorbutiques. On peut soupçonner que l'azote joue un rôle particulier dans les odeurs vireuses et narcotiques, avec d'autant plus de fondement que les végétaux qui les exhalent, donnent tous beaucoup d'ammoniaque dans leurs analyses à feu nu.

L'hydrogène à l'état simple ou carburé paraît se reconnaître dans les odeurs bitumineuses, et peut-être dans quelques hircines, dans les musquées ou ambrosiaques, mais chargé de principes particuliers. Dans les résines chauffées, les exhalaisons sont évidemment hydrogénées.

De la Saveur des Médicamens.

Nous avons vu l'odorat, semblable à une sentinelle avancée, prévenir l'animal des qualités des corps, et lui persuader ou le dissuader de les goûter. Il est fort rare, en effet, que des matières nauséeuses ou fétides ne soient pas nuisibles à manger, bien que plusieurs matières nuisibles ne soient pas odorantes. Ainsi, beaucoup de minéraux n'ont pas sensiblement d'odeur, et cependant sont des poisons, ou tout au moins des substances incapables de nourrir.

Mais le goût est un sens encore plus analytique ou plus intime pour nous dévoiler les propriétés des corps relativement à nos besoins. En effet, si la vue ne s'exerce que sur les apparences extérieures des objets, si la membrane olfactive aperçoit les émanations ou les effluves les plus délicats et les plus fugaces des corps, les papilles nerveuses de l'organe du goût palpent et savourent immédiatement les corps eux-mêmes, divisés ou dissous dans la salive. Voilà donc un examen plus approximatif d'un corps, une appréciation plus directe. Et l'odorat et le goût se prêtent mutuellement des secours par leurs rapports et leur voisinage. Si la substance goûtée a de l'odeur, le sens de l'odorat donne en même temps son avis, tout de même que le goût confirme souvent le jugement de l'odorat, ou le rectifie : aussi ces deux sens se trouvent-ils dans tous les animaux, très-rapprochés entre eux; chez les insectes mêmes, il n'est pas probable que l'odorat s'exerce par les ouvertures des trachées respiratoires, comme on l'a pensé, mais dans les palpes labiaux, comme s'en est aperçu Huber, à l'égard des abeilles, qui sentent d'assez loin les fleurs.

Les saveurs ne peuvent être senties que par la langue et quelques organes environnans, tels que

l'entrée du pharynx, parties auxquelles se distribuent les nerfs gustatifs d'une branche de la cinquième paire, qui se rend à la langue (1); ceux de la neuvième paire (2) accompagnés d'un rameau de la huitième (3) paraissent servir plutôt aux mouvemens de cette partie qu'au sens du goût proprement dit. Cependant la plupart des membranes internes de la bouche, le milieu du palais, et même l'intérieur des mâchoires et des lèvres ne sont pas insensibles aux saveurs fortes, telles que celles du poivre, ou de l'alcohol, ou aux astringens, aux amers, etc. Jacobson a même découvert, chez les mammifères ruminans, un organe situé au milieu de la voûte palatine, qui semble être un supplément à leur langue, laquelle est d'ailleurs munie de papilles très-volumineuses. En effet on présume que ces herbivores devaient être munis d'un goût particulier, qui pût leur indiquer la nature vénéneuse des herbes au milieu des prairies où ils paissent. Les singes flairent d'abord, comme font les chiens, tout ce qu'ils veulent manger.

Du reste, la langue est hérissée d'une multitude de petites éminences ou papilles nerveuses, très-sensibles, et capables d'érection ou de se dresser pour mieux palper les corps sapides. L'épiderme de la langue est toujours imprégné d'une mucosité sécrétée par des expansions glanduleuses, observées par Morgagni. Chez les animaux carnivores, les papilles sont remarquables et accompagnées, dans le genre des chats et des civettes, de pointes cornées, réfléchies en arrière : de sorte que ces animaux rapent ou même déchirent en léchant. Il en est de même des vespertilions, des roussettes, des vampires, etc.

---

(1) Joh. Fred. Meckel, *de quinto pare nervorum cerebri*, Gotting, 1748, in-4°, pag. 97.

(2) J. Fr. W. Bœhmer, *de nono pare nervorum cerebri*, Gotting, 1777, in-4°.

(3) Alb. Haller, *icones anatomic.*, fascic. II, tab. 1, litter. g.

Toutes les saveurs ne se font pas également sentir à toutes les parties susceptibles de gustation. Ainsi l'amertume de l'absinthe ou de la coloquinte adhère particulièrement à la gorge, le poivre pique surtout le bout de la langue, le palais distingue la saveur de la belladonne; la moutarde, la pimprenelle agissent plutôt sur la luette, etc.

La mollesse des organes buccaux, leur humidité habituelle, les rendent surtout capables de percevoir les saveurs. En effet, une langue sèche, touchée par du sucre ou tout autre corps sapide, parfaitement sec, ne reçoit aucune autre sensation que celle du tact ordinaire : on ne goûte nullement alors. Il faut nécessairement que les molécules sapides puissent se délayer dans l'humidité et pénétrer dans l'organe spongieux qui s'en imbibe, qui les savoure avec réflexion, puisque tous les sens qui ne sont pas attentifs sentent peu ou point. Aussi, selon la solubilité des substances, elles sont plus ou moins sapides; les insolubles sont insipides. Chez tous les animaux, la bouche est humectée d'une liqueur salivaire, sécrétée par des glandes particulières, à moins que l'animal ne soit destiné, comme les insectes suçeurs, à pomper des liquides, tels sont la puce, la mouche, la punaise, etc.

Le sens du goût n'est point uniforme dans ses jugemens, chez tous les animaux, et même chez tous les hommes. Indépendamment des idiosyncrasies individuelles, qui font que tel rejette avec horreur l'ail, le fromage passé, que d'autres recherchent avec délectation, aucun autre sens n'est sujet à tant d'anomalies, à tant d'influences de l'habitude; au point que des excrémens même, et que l'asa fœtida, et des œufs couvis deviennent des saveurs estimées de certaines nations. Ce qui est poison pour un animal, comme l'euphorbe, ou d'autres herbes vénéneuses, est dévoré avec délices par divers animaux: ainsi le *phellandrium* aquatique,

vénéneux pour l'homme, pour le cheval, est recherché par le bœuf. De cette sorte, chaque animal a sa nourriture réservée par la nature.

Il est d'ailleurs des états morbifiques qui changent manifestement le goût des objets. Ainsi, dans la plupart des fièvres, on trouve le sucre déplaisant et le vin répugne; la chair et le bouillon gras révoltent dans les maladies inflammatoires, par un instinct salutaire qui nous avertit de ne pas manger tout ce qu'il serait alors impossible de digérer. Il y a des maladies de relâchement qui font appéter au goût les substances amères ou acerbes, et les femmes ou filles chlorotiques, attaquées de *pica* et de *malacia*, manifestent les goûts les plus bizarres. On les voit dévorer de la terre, du plâtre, de la cire, du sel à pleines mains, ou des acides très-forts, comme le citron, le vinaigre, les fruits non mûrs, etc. Dans l'hypochondrie, la bouche paraît toujours acide, de telle sorte qu'on trouve une saveur acide même aux objets les plus doux; et quiconque a la langue amère sent tout amer; une langue muqueuse et épaisse fait paraître tout insipide.

Les sauvages grossiers, les habitans du nord, à peau épaisse, à langue calleuse, n'ont presque pas de sens du goût, tandis qu'un citadin délicat, dont le palais est exercé à tous les mets d'une cuisine exquise et raffinée, discerne aisément les saveurs les plus subtiles. Au contraire le goût se blase par l'habitude des saveurs violentes, et un tartare accoutumé à dévorer des chairs demi-putréfiées, ou un barbare dont le palais est corrodé par le piment et les liqueurs fortes, ne sentent plus les saveurs douces et les nuances fines d'un met délicat. Aussi les peuples du septentrion, doués d'un appétit vorace, excité par le froid, et de cet estomac robuste, qui est le résultat de la concentration des forces vitales vers l'intérieur, ont plutôt de la faim que de la finesse dans le goût. Il suit aussi de cet

état que les plus violens purgatifs, les drastiques les plus âcres, sont à peine actifs dans leurs intestins. Un Français serait empoisonné par l'huile empyreumatique de tabac qui purge à peine un Lapon; celui-ci mange des pousses d'aconit, comme nous des asperges. Aussi, les habitans des climats chauds ont la fibre plus délicate, plus sensible, un goût plus fin et un appétit beaucoup plus léger. C'est le régime, c'est la tempérance, la diète pythagoricienne ou végétale, qui aiguisent le goût, ainsi que l'abstinence de toute sensation trop énergique, comme le savent les gourmets. Les vieillards, les leucophlegmatiques, tous ceux dont la fibre est lâche et inerte, sont peu sensibles et aux saveurs et à l'action des purgatifs ou autres médicamens; car il faut un état de tension vive et d'éveil de la sensibilité pour le goût comme pour les autres sens.

On a tenté d'expliquer la cause des saveurs, mais jusqu'ici sans succès. Les cartésiens, suivant leur physique corpusculaire, plaçaient, dans la configuration des molécules des corps qui piquaient diversement la langue, la cause des diverses saveurs. Ainsi, selon eux, les molécules huileuses ou grasses étaient sphériques; les acides, pointues; les salées, polyèdres; les amères, fourchues; les styptiques, en hameçons; les âcres, en aiguillons; les douces avaient des pointes molles. D'autres physiciens imaginaient différens sels pour expliquer les diverses saveurs. Toutefois, ces hypothèses sont tombées avec raison.

Quant aux effets des saveurs sur nos organes, ils sont évidens; et nous observerons qu'ils se manifestent de deux manières principales. 1° Il y a des saveurs qui resserrent la fibre, qui la font contracter, ou qui échauffent et stimulent. 2° Il en est d'autres qui relâchent et amollissent, au contraire, les organes. Les premières sont les âcres, les styptiques, les amères, les salées, les acides forts; les secondes sont

des saveurs fades, douceâtres, oléagineuses, muqueuses, sucrées, etc. Parmi toutes ces espèces, il en est qui flattent plus agréablement que d'autres nos organes, et ce sont celles qui s'écartent le plus de ces deux extrêmes : ainsi un léger amer, un acide corrigé par la douceur, un mucilage relevé par le sel, ou assaisonné par quelque chose de piquant, causent des sensations agréables, et qui maintiennent l'organisme dans l'équilibre de la santé. Telles sont toutes les saveurs alimentaires. C'est ainsi que deux sons, l'un grave, l'autre aigu, mais dans un accord parfait, composent la plus douce harmonie, en ramenant les extrêmes au *medium*.

De toutes les choses qui modifient notre organisme, les plus actives sont les odeurs et les saveurs, puisque la médecine ne paraît opérer que par elles seules ; car des corps sans odeur et sans saveur quelconque passent ordinairement comme inertes dans notre économie. Aussi les anciens médecins et philosophes, Hippocrate, Théophraste, Dioscoride, Galien, etc., s'attachèrent beaucoup à définir les qualités des médicamens. Parmi les modernes, on compte surtout Fernel, Montanus, Abercrombie, Wedelius, Fréd. Hoffmann, Floyer, Hebenstreit, Cartheuser, Linné, et la plupart des auteurs plus modernes de thérapeutique et de matière médicale.

1° *Des saveurs excitantes, ou qui contractent et stimulent la fibre.*

Elles indiquent des condimens ou des médicamens propres à augmenter la tonicité des solides, à expulser des fluides surabondans, à exciter le jeu de l'organisme, à favoriser la digestion, les sécrétions et les excrétions. Elles conviennent dans les constitutions lentes, inertes, détendues, molles, humides, difficiles à stimuler, naturellement apathiques, et dans les maladies qui en résultent. Mais ces substances seraient pernicieuses dans des circonstances opposées, ou lorsque

l'organisme est abattu par épuisement, suite de trop d'excitation. Tout ce qui stimule trop nos forces vitales précipite la course de l'existence. Les saveurs les plus fortes sont les âcres, les amères, les aromatiques, les salées, les styptiques, enfin, les virulentes.

Des âcres. On appelle ainsi les saveurs qui produisent dans la bouche une sensation brûlante ou corrosive, plus ou moins forte, qui irritent, piquent, rongent les fibrilles, en causant une sorte de douleur. Car, si l'on prenait en grande abondance des substances âcres, elles agiraient en cautérisant ; placées sur la peau dénudée de son épiderme, elles semblent brûler comme le feu : aussi, appliquées sur la peau, causent-elles de la rougeur, de la chaleur et même des ampoules. C'est ainsi qu'on opère, par les sinapismes et les vésicatoires, des dérivations puissantes, en appelant un afflux d'humeurs par irritation sur un lieu particulier. Ainsi l'on attire au dehors ce qui se portait au dedans, et on résout, par cette stimulation, les tumeurs indolentes, les dépôts inertes. Les âcres déterminent plusieurs excrétions, comme celles de la membrane olfactive, celle des glandes salivaires (par le tabac, la pyrèthre); ils agissent aussi sur le canal intestinal, car plusieurs médicamens âcres sont purgatifs ; d'autres déterminent la sécrétion des urines ou celles du sang cataménial, ou la sueur, ou l'expectoration, etc.

Il y a plusieurs sortes d'âcretés; nous en distinguerons quatre espèces.

1° *Acres alliacés*. Le type en est l'ail, l'échalotte et d'autres végétaux analogues, comme la scille, le colchique, les bulbes d'anthéric, d'amaryllis, et, en général, de plusieurs liliacées, asphodèles, iridées, etc., bien que cette saveur s'y trouve jointe par fois à un principe nauséeux, purgatif, et même vénéneux. Il y a pareillement des saveurs âcres alliacées dans l'alliaire, le thlaspi alliacé, etc. Ces médica-

mens excitent fortement l'organisme et le jeu du système intestinal. Ainsi l'asa fœtida est un assaisonnement qui donne beaucoup d'appétit aux Persans, qui en usent dans leurs mets. Plusieurs alliacés excitent le larmoiement.

2° *Acres antiscorbutiques*. Le type en est bien connu par le raifort, le cresson, le cochléaria, la moutarde, la passerage, la roquette, et, en général, par toutes les plantes crucifères, plus ou moins. Mais cette âcreté est fugace, et disparaît par la dessiccation de ces végétaux. Elle se décompose aussi par la chaleur, et donne ou du soufre ou de l'hydrogène sulfuré. Comme on oppose avec succès ces substances âcres au scorbut et à l'atonie générale qui l'accompagne, elles ont reçu le nom distinctif d'antiscorbutiques. Elles excitent aussi la sécrétion de l'urine.

3° *Acres poivrés*. On les distingue par la saveur piquante comme celles des poivres et des épices, tels que le gingembre, la zédoaire, le galanga, et d'autres drymyrhizées, ou comme la canelle, le girofle, le poivre de la Jamaïque, le fagarier, le bétel, la noix d'arèque, l'écorce de Winter, le canang, la maniguette, la menthe poivrée, la pimprenelle, le piment royal, la serpentaire de Virginie, etc. Ce sont des stimulans très-employés, soit avec les alimens, soit comme médicamens contre l'atonie, ou comme stomachiques, échauffans, nervins, etc.

4° *Acres caustiques*. La plupart deviennent dangereux, pris à l'intérieur; placés en topiques, ils ulcèrent la peau (sur l'individu vivant.) Ainsi les végétaux nés le pied dans l'eau sont plus âcres que les mêmes espèces qui croissent dans des terrains secs : témoins la persicaire (*polygonum hydropiper*), le cresson et le raifort, la ciguë et plusieurs autres ombellifères, berle, *phellandrium*, les renoncules, les *calla*, les *arum*, les *nymphœa*, les plantes vernales des terrains humides, comme les *anemone pulsatilla*

et autres, les *chrysosplenium*, etc. D'autres âcres, naturellement *caustiques*, sont les aconits, la cévadille, la clématite, la coque-levant, la dentelaire, les euphorbes, la gratiole, les hellébores, les pieds-d'alouette, la staphysaigre, les renoncules, la sabine, le toxicodendron, plusieurs plantes laiteuses, comme des apocyns et cynanques, les *thymelæa* ou garou, etc.; rongent bientôt les chairs, et sont ainsi des poisons dans les premières voies. Ce sont donc des médicamens actifs dont on doit faire usage avec prudence. Plusieurs agissent comme drastiques, ou comme émétiques, tels sont les euphorbes, ricins, *jatropha*, colchique, hellébores, nicotianes, clématites, fusain, laurier-rose, nerpruns, renoncules, etc., parce qu'ils sont accompagnés d'un principe nauséeux, purgatif.

Des amers. Ils donnent l'une des saveurs les plus déplaisantes au goût, et la nature nous en éloigne involontairement. C'est, en effet, avec raison, parce que la plupart des amers les plus violens sont des poisons; d'autres purgent, d'autres s'unissent à des saveurs nauséeuses ou fétides qui soulèvent l'estomac. Il en est pourtant quelques-uns qui n'ont rien de nuisible ni même de trop désagréable; ce sont les amers aromatiques, et des amers astringens. Ceux-ci sont d'excellens toniques et fébrifuges. Ils fortifient le système organique; ils excitent l'appétit et la digestion : tous dessèchent, et à la longue ils énervent, durcissent la fibre et l'amaigrissent. On les prend aussi comme antiaphrodisiaques; ils s'opposent au développement de l'acidité dans les premières voies, et tuent les vers. On les emploie avec succès contre les maladies arthritiques et l'hypochondrie; ils résistent à la putridité, et sollicitent l'activité du foie ou la sécrétion de la bile.

Nous observons quatre espèces d'amertume dans les saveurs.

1° *Amers astringens*. Ce sont à proprement parler

les fébrifuges et antiseptiques dont le type sera le quinquina : ces qualités se retrouveront encore plus ou moins dans la petite centaurée, les gentianes, le chamædrys, le chardon bénit, la fumeterre, le trèfle d'eau, la vraie angustura, le bois de quassia et le simarouba, le café, la carline, la racine de *coris*, la chicorée sauvage, le colombo, le marronier d'Inde, l'écorce d'autres arbres amers et astringens, etc. Ce sont des substances ennemies de la putréfaction et des insectes, des vers parasites ; elles s'opposent plus ou moins au mouvement des fièvres intermittentes, au flux dysentérique ou autres ; elles redonnent ainsi du ton et une coloration plus vive aux corps.

2° *Amers odorans*. Tels sont spécialement les absinthes, les camomilles, l'aurône, l'aunée, la verbésine, les conyzes, les eupatoires, les marrubes, millefeuilles, *buphthalmum*, hyssope, scordium, spicanard, zédoaire, curcuma, l'anis étoilé, l'ambroisie maritime, la cascarille, l'écorce d'orange, la serpentaire de Virginie, la contrayerva, l'écorce de tulipier, etc. Quoiqu'on puisse en user contre les fièvres, ces amers sont plus irritans et stimulans que les premiers, et ils paraissent plus convenables dans les atonies de l'estomac et des premières voies quand il existe une disposition muqueuse, inerte. Ils réveillent, en même temps, l'énergie du système nerveux si elle est engourdie, mais deviennent plus nuisibles que les précédens si ce système est déjà agacé.

3° *Les Amers fétides* sont, à proprement parler, des vermifuges et des emménagogues, tels que l'armoise, la santoline, la gomme ammoniac, l'ansérine vermifuge, les aristoloches, la vulvaire, l'asa fœtida, la ballote, le botrys, le camphre, la coralline, la mousse de Corse, les fougères, le galbanum, le houblon, l'œillet d'Inde, le souci, l'ortie puante, la pulicaire, la rue, la spigélie anthelminthique, la tanaisie, la valériane grande, le galéga, la maroute,

le noyer, le pétasite , etc. Dans ce nombre, il y a des substances plus vermifuges et d'autres plus emménagogues ; mais leur action se porte , en général, sur les organes abdominaux , ou de la cavité pelvienne. En quelques circonstances , ces médicamens, pris en dose considérable, causent une trop forte excitation, et ne seraient pas sans danger.

4° *Amers nauséeux*. Ce sont des purgatifs quelquefois vomitifs , et les plus forts deviennent même de vrais poisons à une dose assez haute. Ainsi l'aloës , la coloquinte, l'elaterium , la fausse angustura ou ferrugineuse , le bois de couleuvre , la noix vomique et la fève Saint-Ignace , les semences de coronille , de papayer, les amandes amères, divers agarics et bolets, les nerpruns , la bryone , le genêt d'Espagne purgent fortement. D'autres sont plus doux, comme le feuillage de diverses *cassia* , les rhubarbes et rhapontic, les semences de carthame , de citron , d'épine jaune (*scolymus maculatus*), plusieurs lichens amers , les faux quinquinas à étamines plus longues que le tube de leur corolle (*exostemma*) de Persoon , qui sont vomitifs. Il paraît que le principe purgatif ou vomitif dépend surtout des qualités nauséabondes, puisqu'en faisant torréfier légèrement la rhubarbe , la scammonée , ou longuement bouillir l'asarum , le séne, la bryone , le ricin, etc., on dissipe leurs propriétés purgatives presque totalement : l'écorce de sureau et d'yèble, la gratiole sont encore de ce genre.

Des aromatiques. Les substances douées de ces qualités affectent surtout l'odorat , et ont dû être d'abord traitées à l'article des odeurs ; mais elles picotent et titillent puissamment aussi le sens du goût. Il n'est donc pas permis de les oublier. Le principe de leur action paraît résider spécialement dans des huiles volatiles , ou de l'acide benzoïque, ou des baumes, des résines plus ou moins solubles dans nos humeurs. C'est ainsi que les ombellifères

présentent des sucs odorans gommo-résineux, et des huiles volatiles ; les arbres conifères offrent des résines et des térébenthines, les térébinthacées, différens baumes. Ces médicamens suscitent, d'ordinaire, l'action du système nerveux, et agacent les facultés motrices ; ils sont précieux dans les prostrations des forces vitales, et contre les affections de torpeur, les paralysies, etc., mais ils peuvent disposer aux affections inflammatoires les tempéramens jeunes et ardens. Plusieurs sont aussi des assaisonnemens qui aiguisent l'appétit.

On observe qu'en général les aromatiques naissent dans les climats et les terrains les plus échauffés par le soleil. Telles sont toutes les labiées qui aiment les collines arides, exposées au midi; car les *stachys*, *lycopus*, *galeopsis*, *scutellaria*, qui ont de mauvaises odeurs, ainsi que la ballote, les marrubes, se cachent souvent dans l'ombre. Au contraire les épiceries les plus suaves, le girofle, la canelle etc., nous sont apportés des régions brûlantes de la Torride.

Nous distinguerons deux espèces de saveurs aromatiques.

1° *Des aromatiques épicés et huileux volatils.* Tels sont le *calamus* aromatique, l'amome ; toutes les ombellifères d'odeur agréable, telles que l'anis, la coriandre, le fenouil, l'angélique, l'impératoire ; puis des épices, comme la muscade, le bois de santal, celui d'aloës ou de calambac, la cascarille, l'écorce de citron, la mélisse citronelle et la plupart des labiées, lavande, sauge, romarin, hyssope, clinopode, thym, sarriète, dictame, origan, la fraxinelle, le jonc odorant ; les lauriers, les menthes, les nards celtique et indien, les œillets, les fèves tonka et pichurim, les mélilot, triolets odorans, etc. La plupart de ces substances entrent dans des liqueurs de table, ou comme assaisonnemens dans les mets, ou servent en médecine sous diverses formes. On en tire de grands avantages comme stimulans, et par fois on en ob-

tient, soit des eaux distillées, soit des huiles volatiles qui servent pour parfumer plusieurs substances, ou pour frictions excitantes, etc.

2° *Des aromatiques résineux ou balsamiques.* Ce sont d'abord tous les baumes naturels, de la Mecke, du Pérou, de Tolu, acouchi, houmiri, celui de Calaba, le benjoin, le storax calamite, le styrax liquide, les résines animé, cancame, mastic, encens, galipot, les térébenthines de Chio, celle du mélèse, celle du Canada, celle de copahu, le bdellium, la copal, la sandaraque, la lacque, le labdanum, la myrrhe, la gomme-résine d'olivier, les résines de pin, celle de tacamahaca, le baume de peuplier, etc. Nous y joindrons même le musc et l'ambre gris. La plupart de ces substances répandent, par la chaleur, des émanations suaves, capables de stimuler vivement le système nerveux; mais, de plus, elles peuvent se prendre intérieurement à l'état de division par divers intermèdes, ou dissoutes dans des menstrues spiritueux ou huileux, ou à l'aide du sucre sous forme d'oléo-saccharum. Leur saveur est mêlée tantôt d'acide (benzoïque), tantôt de résine, tantôt d'amertume piquante : toutefois l'arome y prédomine, et souvent imprègne soudain l'économie. Ainsi l'urine même reçoit les odeurs que la térébenthine et le baume de copahu lui transmettent. L'ambre et le musc agissent sur tout l'appareil utérin avec beaucoup d'énergie, tandis que la tête éprouve de fortes douleurs lorsqu'on a respiré long-temps ces aromes, comme celui des fleurs. La poitrine s'affecte aussi des vapeurs de l'acide benzoïque qui cause la toux et l'expectoration.

De la saveur salée. Elle pique l'organe du goût et fait excréter abondamment la salive ; ainsi elle resserre l'organisme, même dans les chairs d'animaux morts : le sel s'empare des liquides, et durcit les fibres qu'il rend ainsi plus faciles à garantir de la

putréfaction. Le sel marin (muriate de soude ou hydrochlorate de sodium), qui est le type de cette saveur, n'appartient nullement aux règnes organisés dans son origine, mais au règne minéral; et s'il y a des plantes salées, ou plutôt salines, telles que les *triglochin*, *salsola*, *salicornia*, *halymus*, *chenopodium*, *crithmum*, *atriplex*, *anabasis*, *reaumuria*, etc., c'est par ce qu'elles viennent en des terrains salés: ainsi le *tamarix* est muriaté sur les bords de la mer; il contient seulement des sulfates, s'il naît loin dans les terres.

Il y a d'autres sels, néanmoins, qui astreignent ou resserrent les fibres, comme l'alun et d'autres sulfates acides, tels que celui de fer: il en est qui rongent ou corrodent même, comme les nitrates de mercure, d'argent, ou les arsénites.

Le sel marin étant d'un emploi universel pour les alimens, ses effets sont faciles à reconnaître; il excite la faim, les sécrétions et les excrétions, mais pris en trop grande quantité, on l'accuse de produire dans les humeurs une dégénération scorbutique; les marins qui vivent trop long-temps de chairs salées ou de poissons, deviennent exposés à des ulcères de mauvais caractère, à des sugillations scorbutiques, à des hémorrhagies par atonie, après que ces salaisons ont desséché l'économie. On dit que le sel excite l'ardeur vénérienne aussi.

Des styptiques ou astringens. Ce sont les saveurs qui resserrent ou contractent le plus fortement les fibres et les raccourcissent étonnamment. Les substances acerbes ou austères, coagulent même la plupart des fluides animaux, elles arrêtent les flux de toute espèce et les hémorrhagies avec une promptitude merveilleuse, de même que les acides forts dont plusieurs agissent d'une semblable manière. Aussi les substances styptiques semblent être un composé d'acide et de principe amer ou du parenchyme

végétal. En effet, tous les fruits non mûrs et encore aigres ou âpres sont acerbes, car la plupart deviennent ensuite doux et sucrés plus ou moins par la maturité, et en perdant leur acidité.

Non-seulement la bouche éprouve en toutes ses parties un resserrement considérable par les astringens, mais il en est ainsi des autres lieux du corps où ils sont appliqués. Ainsi, ils détergent les ulcères, ils ferment les plaies, ils resserrent les orifices des vaisseaux pour suspendre l'écoulement du sang ou des autres humeurs, ils constipent le ventre; ils peuvent produire des obstructions (ainsi qu'on en accuse le quinquina témérairement employé en plusieurs fièvres); ils tannent, pour ainsi parler, la chair et la peau. En effet, le tannin est l'un des principaux astringens, et se trouve en plusieurs médicamens de ce genre. C'est pourquoi aussi tous les végétaux employés au tannage des cuirs en divers pays sont des astringens (1).

D'ordinaire toutes les substances styptiques ont une couleur rouge plus ou moins brune comme nous l'avons dit. Tels sont l'acacia, le kino, le cachou, le rocou, l'hypocistis, le bdellium, le lycion des anciens, le sang dragon, la lacque, et les racines de tormentille, de ratanhia, de bistorte, le sumach, la racine de roses, le marronnier d'Inde, les grenades et les balaustes, les écorces de chêne, la galle et la vélanède, le tamarisc; plusieurs rosacées, tels que roses rouges, prunellier, coignassier, néflier, ulmaire, fraisier, benoite, aigremoine, ou les airelles et arbousiers; la plupart des rubiacées, comme le café, les quinquinas, rouges surtout, les bruyères ou éricinées, les bois de Campêche et de Fernambouc, le bouleau, les myrtes, l'olivier, les oseilles et rumex, persicaires, saules, le thé, en général

(1) Voyez la note 1, p. 51, relative à la couleur des plantes.

tout ce qui noircit avec les dissolutions de fer; ce qui comprend un très-grand nombre de végétaux. Le tannin précipite en outre la gélatine ou colle animale, et décompose l'émétique, ou tous les sels métalliques.

Des saveurs virulentes. Nous établissons ce genre d'après les substances les plus nuisibles et les plus caustiques sur l'économie animale. Elles ont pour qualité d'être irritantes à un souverain degré, et de répugner extrêmement au goût. Elles agissent en même temps sur la fibre qu'elles mettent en convulsion, et sur le système nerveux qu'elles blessent vivement. Tels sont, en général, tous les poisons; mais ceux du règne minéral ont une saveur métallique particulière, qui ne se manifeste pas de même dans les vénins animaux et végétaux. La nature, attentive à garantir les êtres vivans, leur fait repousser sur-le-champ avec horreur les impressions de cette espèce, et détermine le crachement, ou la sécrétion de la salive pour nettoyer la bouche.

1° *Des saveurs virulentes du règne minéral.* Ce sont spécialement celles de plusieurs oxydes ou sels métalliques, tels que les oxydes de cuivre, ceux d'arsenic, de mercure au maximum, la baryte pure (protoxyde de baryum) et son carbonate. Ceux d'argent, de bismuth, de zinc, à l'état de deutoxyde, ne sont pas sans danger. Nous pouvons encore classer parmi les saveurs extraordinairement virulentes, les acides mi éraux concentrés, et les alcalis caustiques, potasse, soude, ammoniaque, chaux vive, qui corrodent. L'iode a pareillement une âcreté délétère.

2° *Des saveurs virulentes des règnes organisés.* Parmi les poisons animaux, il faut nommer ici la cantharide, les buprestes et quelques autres coléoptères vésicans. Il existe aussi des zoophytes très-âcres, et dont le seul contact paraît brûlant : telles

sont les vélelles, les physalies, et la plupart des méduses, ou orties de mer.

Mais les saveurs les plus virulentes du règne végétal sont celles de plusieurs champignons poivrés et laiteux, des *thymelæa*, des *plumbago;* la plupart des apocynées âcres et amères, comme les *cerbera*, les *strychnos*, le lait des *asclepias*, et *cynanchum;* celui des *lobelia tupa* et *urens* est caustique; les bulbes de plusieurs renoncules aquatiques, *sceleratus*, *flammula*, *thora;* les *aconitum*, la *clematis flammula*, quelques *menispermum*, tels que le *cocculus*, le *rhus toxicodendron* frais, les laits âcres des euphorbiacées, surtout des *hippomane*, *sapium*, *adelia venenata*, celui des *ficus toxicaria* et *septica*, de *l'ipo toxicaria*, etc., sont très-vénéneux et d'une saveur insupportable.

2° *Des saveurs débilitantes, ou qui relâchent et détendent la fibre.* Toutes celles de cette classe offrent, ou des alimens, ou des médicamens adoucissans très-capables de détendre la fibre, relâcher sa tonicité, permettre sa dilatation, retarder le jeu de l'organisation, diminuer les sécrétions ou excrétions, favoriser le sommeil, alanguir le mouvement circulatoire, et même engourdir la sensibilité du système nerveux. Ce sont donc des substances salutaires chez les tempéramens ardens, très-excités, tendus, secs, bilieux, prompts à s'émouvoir, naturellement violens, et dans les maladies inflammatoires les plus fougueuses; mais ces médicamens seraient nuisibles dans des complexions déjà trop molles, inertes, abattues, humides, ou lorque la constitution n'est pas assez excitée, par suite de trop de repos et de langueur. Ces mêmes substances prolongent la durée de la vie en la retardant, quand son activité est trop rapide.

Telles sont les saveurs acides (faibles), les douces,

les fades, les grasses, les mucilagineuses et les narcotiques.

Des acides. Nous parlons seulement de ceux que le goût supporte sans peine. Ils rafraîchissent d'abord et tempèrent l'action organique, bien que plusieurs participent encore des qualités styptiques et acerbes, ou resserrent plus ou moins la fibre. Néanmoins l'usage fréquent des acides rend pâle, retarde le cours du sang; leur abus peut entraîner dans la cachexie, la chlorose et même l'hydropisie, la leucorrhée, après avoir affaibli le système digestif, et causé la maigreur. Les acides trop violens, même du règne végétal, deviennent des poisons à dose élevée, comme les acides oxalique et tartarique; mais ce sont d'excellens tempérans dans les fièvres bilieuses et inflammatoires, à faible dose; car l'instinct les appelle alors. Ils combattent la tendance à la putridité, dans ces fièvres, comme dans le scorbut, la gangrène, l'état d'alcalescence ou de décomposition organique. Ils maigrissent, ils macèrent la fibre, les chairs d'animaux qu'ils garantissent de la corruption. Mais ils nuisent aux enfans vermineux, aux personnes maigres, froides, inertes et pâles, qu'ils rendent plus languides encore.

Il y a quatre sortes d'acides : les minéraux, les végétaux naturels, les artificiels, ceux tirés des animaux.

1° *Acides minéraux*. On emploie les acides sulfurique, nitrique, muriatique ou hydrochlorique, le borique, presque jamais l'arsénieux et l'hydriodique, rarement le chlorique. Ils ne se rencontrent pas ordinairement libres dans l'état naturel. L'arsénieux est un poison; les autres ne le sont qu'à forte dose et concentrés; mais, étendus d'eau, ils peuvent servir en boisson : néanmoins, leur saveur est âcre et déplaisante.

2° *Acides végétaux naturels*. Ce sont les plus appro-

priés à notre nature, et les plus employés; ils se rencontrent d'ailleurs en plusieurs fruits, tels que citrons, oranges, épine vinette, groseille, tamarin, cerises, fraises, framboises, mûres, airelle, ou dans des plantes, telles que l'oseille, l'oxalide, ou dans des baumes, etc. Ces acides sont le citrique, le gallique, l'oxalique, le malique, le sorbique, le tartarique, le benzoïque; celui-ci se rencontre dans les substances balsamiques, comme l'acide gallique dans les végétaux astringens, et le kinique dans les quinquinas, le fungique dans les champignons, le strychnique dans les *strychnos*, etc.; mais ces trois derniers ne sont pas d'usage. L'oxalique et le tartarique se trouvent en partie combinés à la potasse ou à la chaux en divers végétaux; le benzoïque sert comme parfum le plus souvent; le malique abonde dans les vins acides, le verjus, les sucs de pomme et autres fruits, avec le sorbique qui lui ressemble.

3° *Les acides artificiels* sont d'abord le carbonique, bien qu'il se rencontre aussi naturellement dans des eaux acidules gazeuses, et à l'état de combinaison avec plusieurs terres, surtout la chaux; il est souvent produit après la fermentation alcoolique et par la combustion. Le vinaigre ou acide acétique est l'un des plus abondans et des plus usités; il s'obtient surtout par la fermentation acéteuse, ou par la combustion, les décompositions, au moyen du feu, des substances végétales et animales. Il faut à peine faire mention des acides saccholactique ou mucique, subérique, obtenus par l'action de l'acide nitrique. On use néanmoins des acides lactique, du succinique, et par fois du camphorique, en médecine.

4° Les *acides animaux* les plus employés sont d'abord le phosphorique, puis le formique (mais celui-ci a beaucoup de rapports avec l'acétique): maintenant on fait usage du prussique, ou hydrocyanique à petite dose, parce qu'il devient un poison

à haute dose. Il paraît exister naturellement avec une huile volatile particulière dans les amandes amères et le laurier-cerise. Les autres acides animaux sont inusités. Le prussique ralentit beaucoup la circulation du sang; le formique s'emploie en frictions irritantes sur la peau.

Des saveurs douces. Le type en est bien connu par le sucre, qui offre la plus agréable des saveurs et la plus recherchée, par les animaux mêmes. Elle indique des substances relâchantes et humectantes; aussi beaucoup de fruits sucrés et de corps doux, tels que le miel, la manne, les sèves sucrées, sont des laxatifs; tous les hommes et les animaux qu'on nourrit de matières douces acquièrent une chair molle, grasse et délicate; ainsi les vaches et les porcs nourris de siliques du caroubier en Espagne, ou de débris de canne à sucre dans les colonies, prennent une chair blanche et tendre. Les alimens doux sont aussi expectorans, favorables aux poumons, utiles aux vieillards dont la fibre est trop rigide; ils adoucissent, ralentissent le mouvement des humeurs, alongent ainsi le cours de la vie en la modérant, tempèrent le caractère, engraissent, ou rendent la constitution plus humide, favorisent la nutrition, disposent à l'amour, diminuent l'acrimonie de plusieurs affections cutanées ou autres; mais ils engendrent des mucosités nuisibles chez les enfans, et la diathèse acide dans les premières voies chez les personnes dont la digestion est difficile.

Aucune matière sucrée ne se forme naturellement dans les végétaux sans le concours de la chaleur et du soleil. Aussi tous les végétaux capables de fournir du sucre, en produisent davantage sous les ardens climats des tropiques. La canne à sucre en donne peu ou seulement une mélasse incristallisable, en d'autres climats. C'est encore ce qu'on observe dans les racines sucrées de betteraves, de chervi, de carottes, etc.

Les fruits passent, à l'aide de la chaleur et de la maturation, de l'état acerbe ou acide à l'état sucré, dans le raisin, par exemple ; mais chez les palmiers et les plantes céréales, la sève sucrée parvient à l'état de fécule amylacée, ou de sagou. Au contraire, la germination fait rétrograder la fécule des céréales, de l'orge ou du blé, vers l'état de sucre. Quand celui-ci éprouve l'action des acides, il perd sa faculté de cristalliser, comme dans le raisin, les sucs de fruits aigres doux.

Les substances douces, outre celles qu'on vient de citer, sont les racines de réglisse, de polypode, d'*abrus*, d'astragales et autres légumineuses, celles de betterave, de berle, la sève d'érable, de bouleau, la châtaigne, les tiges de maïs, de plusieurs *holcus*, le sucre de lait, la casse, les figues, les jujubes, les dattes, le melon, etc. Des matières sucrées peuvent se retirer de tous les fruits capables de passer à la fermentation spiritueuse, ainsi que des céréales.

Des saveurs fades. C'est non-seulement l'insipidité, ou l'absence de saveur qu'on remarque en certaines substances, mais une sorte de déplaisance qui laisse le sens du goût inerte, comme de l'eau tiède. Aussi les corps fades produisent aisément la satiété et l'indifférence. Tels sont plusieurs légumes aqueux qu'on pourrait à peine supporter en aliment, si l'on n'y joignait pas des assaisonnemens piquans. Ils conviennent pour abattre ou affaiblir l'action trop vive de l'organisme, mais ils conduiraient à l'anasarque, à la leucophlegmatie les corps indolens et stupides qui en feraient uniquement usage, comme les habitans des Pays-Bas et de la Suisse qui se gorgent de farineux, de pâtes, de laitages, de légumes. Le tissu cellulaire se gonfle de liquides séreux ou albumineux par ce genre d'alimens. Toutes les herbes étiolées sont fades, même celles qui deviendraient amères en croissant à la lumière. Ainsi la chicorée, l'endive et autres salades deviennent fades et

aqueuses en croissant à l'obscurité, comme le feuillage intérieur du chou ordinaire, du chou palmiste; les fruits nés à l'ombre sont herbacés et fades aussi. Toutes ces substances offrent des nourritures insipides. Les médicamens, qu'on en peut tirer sont des délayans, des humectans, qu'on décore aussi du nom d'apéritifs.

Telles sont les racines de pissenlit, de scorsonnère, de barbe de bouc, de bardane, de chiendent, ou l'asperge, l'arroche, les épinards, la laitue, l'endive, le pourpier, la bourrache, les autres borraginées, comme la pulmonaire, ou les ficoïdes et portulacées, la blette, les citrouilles et potirons, la saponnaire, le séneçon, les fécules insipides, etc.

Quoique toutes ces substances puissent paraître utiles dans la rigidité naturelle aux vieillards, néanmoins, elles affaissent trop les facultés sensitives et motrices pour ne pas produire une débilité déplorable à la longue.

Des saveurs grasses : telles sont celles des huiles fixes, des graisses douces, et des matières butyreuses, presque aussi fades que les précédentes, quand elles n'ont aucune rancidité. Les corps gras contiennent souvent un principe doux, observé par Scheèle, indépendamment de l'oléine, de la stéarine, et des acides obtenus par M. Chevreul. Ces substances ont des qualités toutes spéciales pour amollir, lubrifier, détendre les organes, et pour diminuer la rigidité, l'aspérité, faciliter les mouvemens et les frottemens; mais l'abus des corps gras détend les organes: aussi expose-t-il aux hernies, et rend les mouvemens plus lents ou plus faibles. Les individus trop gras sont d'un caractère mou, somnolent; de grands travaux les accableraient. Les personnes maigres sont au contraire âpres, mécontentes, et inquiètes comme les vieillards, tandis que celles qui ont de l'embonpoint montrent un

caractère aisé et jovial. Les corps gras sont efficaces comme maturatifs, en application; ils adoucissent les brûlures, calment les spasmes, les douleurs de colique, l'âcreté de la toux; joints à des liquides par l'intermède d'un mucilage, les corps gras forment des sortes de laits, tels que ceux des amandes douces, de pistaches, de coco, qui sont adoucissans, expectorans, nutritifs.

Ainsi le cacao, l'avocat, les amandes de pin, la noix, l'aveline, les huiles d'olive, de sésame, d'œillette, etc., même celles de colza, de rabette, etc., les graisses d'animaux, les beurres de quelques végétaux, offrent toutes ces qualités à divers degrés. Ce sont au reste, des alimens difficiles à digérer, dont l'abus peut causer des maladies graves, surtout s'ils sont rances, ou unis à des acides; ils relâchent aussi le ventre.

Des mucilagineux. Ils ressemblent beaucoup aux substances fades, mais ils ont, de plus qu'elles, un caractère glutineux ou visqueux, facile à reconnaître dans les gommes et les mucilages. Leurs effets sur notre économie, ont beaucoup de rapports avec ceux des corps gras, puisqu'ils ont aussi le privilége de lubrifier, d'amollir la fibre, de tempérer les douleurs calculeuses, rhumatismales, intestinales, de coliques, de dysenterie, ou la toux ferine; ce sont des topiques émolliens contre les inflammations phlegmoneuses, ou dans la plupart des irritations. Ils assouplissent presque autant la peau que les corps gras, mais toutefois sont moins pénétrans ou moins onctueux. Pris à l'intérieur, les mucilagineux, les gélatineux, sont pesans ou difficiles à digérer; leur fadeur naturelle a besoin d'être rehaussée par divers assaisonnemens. Par la même raison, ils enveloppent et émoussent les substances âcres et vénéneuses; c'est pourquoi on les prescrit fréquemment contre les poisons caustiques. Comme ils lubrifient les canaux, ils conviennent aussi dans la strangurie,

dans tous les cas, où il existe de la constriction et un resserrement spasmodique.

Les mucilagineux sont de deux sortes: les animaux et les végétaux.

1° *Des mucilagineux du règne animal.* Ils sont ordinairement nutritifs et très-usités, mais par eux-mêmes fades et pesans ou difficiles à digérer. Telles sont les gélatines ou gelées de chairs, celles des os, les colles animales extraites des quadrupèdes, ou des poissons; les substances albumineuses non concrétées, comme le sérum du sang, le blanc d'œuf; les mucus, tels que le frai de grenouille, la bave de limaçons. Les alimens mucilagineux de ce règne sont: plusieurs poissons visqueux, tels que l'anguille, la lamproie, les blennies, ou des mollusques, l'huître, la moule, des vers, enfin la plupart des chairs d'animaux naissans. Le lait passe aussi pour un mucilagineux.

2° *Les mucilages végétaux* sont d'abord toutes les gommes pures indigènes et exotiques, l'arabique, l'adraganthe, celles de cerisier, d'agaty, etc. Ensuite tous les mucilages produits par les fécules cuites, des céréales ou autres plantes. On obtient aussi abondamment des mucilages de semences de lin, de psyllium, de coings, de fenugrec, de basilic, d'hormin, des racines de consoude, de guimauve, et des feuilles des mauves, des abutilon, de presque toutes les malvacées, comme le gombo, des ansérines ou chénopodées, des blettes, la branc-ursine, le gui, la liane caapeba, le *corchorus olitorius*, plusieurs cucurbitacées, les borraginées, la buglosse, les sébestes; des fruits, tels que la figue, les jujubes; des ognons de lis et des narcissées, des iridées, de la salsepareille, la pariétaire, des farineux dans leur cuisson, le pourpier et autres portulacées, les graines de sésame, plusieurs fucus ou varechs, etc. Quelques mucilages sont joints à des principes nau-

séeux ou fétides chez les narcisses, les asphodèles, les iris et glayeuls, ce qui les rend vénéneux quand on les prend intérieurement.

Des saveurs narcotiques. Elles agissent en même temps sur l'odorat et sur le système nerveux cérébral, dont elles troublent les fonctions, ou qu'elles engourdissent et assoupissent, en causant par fois des tiraillemens spasmodiques; mais en même temps, le goût y répugne, et souvent l'estomac se soulève contre ces saveurs. Elles ont je ne sais quoi de fade qui stupéfie, et se trouvent par fois jointes à des corps muqueux, ou bien à un lait un peu amer, tel que celui des pavots et de la laitue vireuse.

Les narcotiques, très-employés dans la médecine, ont la propriété merveilleuse de calmer la sensibilité nerveuse, soit localement par leur application, soit universellement par l'état de sommeil où ils plongent. Ils conviennent ainsi dans toutes les douleurs longues et plus ou moins violentes; ils frappent d'inertie les fibres les plus irritées; ils apaisent et charment, en quelque sorte, les souffrances morales elles-mêmes. En topiques, ce sont d'excellens remèdes contre l'irritation des cancers; ils dissipent la chaleur, la tension, la rougeur des inflammations. Ils enrayent les mouvemens vitaux, et, par là, retardent ou empêchent toutes les excrétions ou sécrétions, les crises des maladies, les paroxysmes nerveux. Ils s'opposent à la digestion, à la coction dans les fièvres aiguës, dont ils entravent la marche, non sans péril. Ils jettent l'organisme dans la langueur, l'atonie, l'insensibilité. Leur action est néanmoins accompagnée par fois d'une vive excitation, de spasmes, de satyriasis, de songes voluptueux ou pénibles, d'une froide anxiété et d'accidens funestes. Ce sont, en effet, des poisons à une dose assez médiocre, surtout par le principe vireux et nauseabond qui les accompagne presque constamment.

On peut distinguer deux sortes de narcotiques : les enivrans et les nauséeux.

1° *Des narcotiques enivrans.* Ce sont d'abord les spiritueux à haute dose, ou lorsqu'ils plongent dans l'ivresse, comme toutes les liqueurs fermentées ; le gaz acide carbonique produit aussi un étourdissement comateux. Le houblon, le chanvre et le bangue des Indiens, l'arniac, l'eupatoire d'Avicenne (*eupatorium*), le galbanum, la bétoine, l'harmala, l'ivraie, l'œillet d'Inde, l'opium, la laitue vireuse, les pavots, le thé récent surtout, ont la propriété de causer de l'ivresse avant d'assoupir. La saveur de plusieurs d'entr'eux est fort recherchée, comme celle des spiritueux et des opiatiques, ou du bendje, du thé. L'on met du houblon, ou des feuilles de *myrica gale*, dans la bière, non-seulement pour la conserver, mais encore pour ajouter à sa faculté légèrement enivrante. Beaucoup d'odeurs de végétaux procurent aussi la carébarie ou un mal de tête, avec des symptômes de narcotisme, comme les tubéreuses, les jonquilles, les lys, même le tilleul, le sureau, le syringa, le safran, la fraxinelle, le muguet, le noyer, le peuplier balsamique, etc.

2° *Narcotiques nauséeux.* Ce sont des poisons évidens que le goût rejette. On les nommait jadis venins froids, parce qu'ils ralentissent l'action vitale ; mais ils sont d'ordinaire accompagnés d'un principe plus ou moins irritant et âcre qui détermine des mouvemens convulsifs dangereux, au milieu d'une torpeur funeste. Tels sont les végétaux de la famille des solanées en général, les *datura*, les *hyoscyamus*, les *atropa*, les *nicotiana*, plusieurs champignons fétides, la ciguë, le *phellandrium*, le jujubier narcotique, le nénuphar à haute dose, la douce-amère, la pivoine, l'*anagyris*, le myrte du Brabant ou *ledum palustre*, les scrofulaires et digitales, etc. Presque tous les *sola-*

num, au moins dans quelques-unes de leurs parties, surtout chez les espèces dont le feuillage ou les fruits sont noirs, développent un principe narcotique et nauséeux, comme les jusquiames, la belladonne, la pomme épineuse. Les contre-poisons les plus efficaces pour remédier aux accidens que ces végétaux produisent, sont le café et les acides végétaux principalement.

Remarques sur les diverses saveurs.

Voici les types principaux de chacune des douze saveurs, fortes ou faibles, que nous avons établies, et qui comprennent toutes celles que nous connaissons (1).

Saveurs excitantes.	*Saveurs débilitantes.*
1. Âcres, moutarde.	1. Acides, oseille.
2. Amères, absinthe.	2. Douces, sucre.
3. Aromatiques, muscade.	3. Fades, fécule.
4. Salées, sel marin.	4. Grasses, huile.
5. Styptiques, noix de galle.	5. Muqueuses, gomme.
6. Virulentes, napel.	6. Narcotiques, opium.

Plusieurs de ces saveurs ont des analogies entr'elles: ainsi, les fades, les grasses et les mucilagineuses montrent de grands rapports dans leur action sur l'économie animale. De même, les âcres, les virulentes ou caustiques ont plusieurs qualités fort voisines. On trouve aussi des âcres jointes aux aromatiques, et celles-ci par fois aux amères. Les narcotiques se rapprochent tantôt des muqueuses, tantôt des âcres et des amères. Au contraire, les acides et les narcotiques paraissent se détruire l'une l'autre, ou les salées et les amères; les styptiques se trouvent plutôt avec les acides qu'avec les âcres. Les douces sont voisines des

(1) Linné, dans sa dissertation, *Sapor medicamentorum*, n'établit que dix saveurs; mais celle qu'il nomme saveur sèche, n'en est pas une, ni celle qu'il désigne sous le nom d'aqueuse.

fades, mais éloignées des salées. Voici quelques exemples des associations de diverses saveurs.

Âcres acide, *polygala Senega*.
—— amer, gratiole.
—— aromatique, poivre.
—— virulent, les euphorbes.
—— doux, ognons.
—— gras, huiles rances, de crucifères.
—— muqueux, bulbes d'asphodèle.
—— narcotique, *ledum palustre*.
Acides amer, alkékenge, orange amère.
—— styptique, acacia nostras, et autres substances austères.
—— aromatique, acide benzoïque.
—— muqueux, tomate et autres baies.
Doux amer, la douce-amère.
—— aromatique, canelle.
—— styptique, polypode.
—— acide, les raisins, fraises, etc.
—— fade, betterave.
Aromatiques amers, écorces d'oranges.
———— virulens, pomme de mancenille.
———— gras, fruit d'avocatier.
———— styptiques, écorce de Winter.
Amers styptique, houx.
—— virulens, les *strychnos*, la noix vomique.
—— narcotique, houblon.
—— muqueux, *elaterium*.

Il y a des saveurs qui s'accroissent par leur réunion, comme les acides qui s'aiguisent par les âcres, les amères par les aromatiques, les mucilagineuses, qui deviennent plus émollientes par les narcotiques, les fades plus onctueuses avec les grasses.

D'autres saveurs semblent se repousser ou se détruire mutuellement, comme les âcres avec les douces, les styptiques avec les grasses, les salées avec les mucilagineuses, les amères avec les acides.

Excepté quelques substances minérales et le sucre, etc., on trouve presque toujours des odeurs associées aux saveurs; car les premières ajoutent tellement d'énergie aux secondes, que la dissipation de l'odeur emporte quelquefois la saveur même des corps. C'est ainsi que la chaleur ou le lavage, qui enlèvent le principe nauséeux, odorant des fécules de manioc, de bryone, de bulbes de renoncules, etc., leur ôtent également la sapidité désagréable qu'elles

avaient pour les laisser fades. Au contraire, la torréfaction légère du café, de la croûte du pain, des chairs, etc., développe également et la saveur et l'odeur de ces substances.

Les saveurs changent souvent par une simple modification des corps. Un fruit, non mûr, est d'abord herbacé, ensuite il devient acerbe ou styptique; il passe à l'acidité; puis, mûrissant parfaitement, il devient doux et sucré; bientôt il perd en saveur, redevient presque fade et blet, ou se gâte, et ne donne plus qu'une saveur amère ou nauséeuse.

Notre goût discerne les saveurs les plus favorables à notre existence, et qui nous promettent des alimens salubres. Telles sont d'abord les douces, les mucilagineuses, les grasses, les fades, les acides. Nous recherchons comme condimens les salées, les aromatiques, les âcres, les styptiques, même les amères, quand elles ne sont pas trop fortes; mais nous rejetons les narcotiques ou nauséuses, et les virulentes ou caustiques, qui n'annoncent que des poisons, ou tout au moins des vomitifs, des purgatifs.

Toute substance qui ne manifeste ni odeur, ni saveur, excepté peut-être plusieurs oxydes métalliques de plomb, de zinc, de mercure, d'antimoine, etc., paraît inerte sur l'économie animale. Ainsi, les médicamens tirés des végétaux et des animaux tirent leur principale activité de leur saveur et de leur odeur; ce qui rend indispensable leur examen sous ce double aspect. C'est pourquoi l'on doit rejeter les substances qui ont perdu l'une et l'autre de ces qualités naturelles.

Dans le choix qu'on fait des médicamens végétaux ou autres, on doit donc préférer tous ceux qui ont le plus de sapidité et d'odeur. C'est ainsi que des herbes sauvages, étant plus sèches, ou nées dans des terrains plus maigres et plus exposés au soleil que les plantes cultivées sous l'ombrage humide, dans le sol gras et abrité de nos jardins, ont les saveurs franches et les

odeurs vives et pénétrantes. Ces dernières sont, au contraire, molles et à demi étiolées. Il faut choisir aussi, en général, les variétés les plus colorées, comme étant plus sapides et plus odorantes : témoins les œillets rouges plutôt que les pâles, les violettes les plus foncées ; les roses rouges de Provins sont plus astringentes que les roses blanches, qui sont laxatives.

De même, l'amertume dans les chicorées est plus grande chez les variétés sauvages ; la scorsonnère des champs est préférable, comme médicament, à celle des jardins ; la rhubarbe naturelle de Chine ou de Tartarie est plus recommandable que celle qu'on cultive, et qui est très-mucilagineuse ; la menthe crêpue est plus active que les autres espèces ; les labiées des champs sont bien plus aromatiques que celles des jardins, cultivées avec tant d'engrais et de soins. Telle est l'influence des odeurs jointes aux saveurs, que la coloquinte, privée de la première de ces qualités, n'est que la moitié moins active, malgré l'intensité insupportable de son amertume. Les aromates, seulement respirés, peuvent produire le carus et un état soporeux, quand ils sont très-forts ; mais, seulement mâchés, ils deviennent anticontagieux et stimulans. Ainsi, l'odeur du safran peut assoupir, tandis que, pris intérieurement ou appliqué sur l'estomac, il le fortifie ; il arrête le vomissement et excite le flux menstruel.

L'action des médicamens sur l'organisme vivant s'opère selon certaines proportions, ou correspondances pour ainsi dire harmoniques, afin de rappeler l'équilibre ou le *medium* de la santé. Ainsi, dans les affections d'atonie, les médicamens toniques ou roborans et fortifians seront requis, tout comme dans l'état contraire on doit recourir aux adoucissans et aux relâchans. On peut donc former une échelle graduée des propriétés des remèdes, qui sera l'inverse

de l'état du corps malade. Par exemple, nous pouvons ranger ainsi les principales classes des médicamens :

1° Narcotiques, stupéfians, opiatiques.
2° Délayans, tempérans, acidules.
3° Adoucissans, laxatifs, mucilagineux, oléagineux.
4° Nutritifs, analeptiques ou restaurans.
5° Fortifians, toniques, amers, fébrifuges.
6° Excitans, échauffans, aromatiques.
7° Purgatifs, vomitifs, nauséeux, fétides.
8° Acres, vénéneux, caustiques, etc.

Il s'ensuit de cette échelle de propriétés de plus en plus actives sur l'économie, qu'elles finissent par porter à l'excès l'irritation dans les facultés du sentiment et du mouvement, ou sur les systèmes nerveux et musculaire auxquels on les applique. Donc, pour ramener l'économie à l'état normal de la santé, l'application de ces médicamens doit se faire dans l'ordre inverse, de manière que les narcotiques conviennent dans l'irritation et les irritans dans l'atonie. Mais ces règles doivent être employées avec discernement et prudence, puisqu'il y a des excitations indirectes, et des prostrations des forces vitales par excès de stimulans. Ce n'est donc que le praticien éclairé qui sache lui seul approprier sagement le remède à chaque état de maladie : πεῖρα σφαλερὴ, ἡ καὶ κρίσις χαλεπή. *Experimentum periculosum, et judicium difficile.*

Hippocrate.

HISTOIRE NATURELLE

DES

MÉDICAMENS SIMPLES,

TIRÉS

DES TROIS RÈGNES DE LA NATURE.

LES premiers objets que doit connaître le médecin qui veut étudier la thérapeutique, ou celui qui se destine à la pharmacie, sont les *médicamens simples*.

Sous ce nom de MÉDICAMENT, l'on ne doit pas seulement comprendre les substances qui, introduites dans l'économie animale, ou appliquées sur divers organes du corps, y produisent des changemens, soit salutaires, soit pernicieux; mais même l'air, l'eau, les alimens solides ou liquides, les poisons, peuvent servir, en beaucoup de circonstances, de médicamens. Alors, ces substances ne sont considérées que relativement à leur action curative sur le corps vivant, dans l'état de maladie surtout.

Les corps de la nature sont rangés sous deux grandes divisions principales : les uns sont INORGANIQUES, comme le feu, l'air, l'eau, la terre, et tous les minéraux dont les parties sont de même nature que le tout, les autres sont ORGANISÉS, c'est-à-dire, formés de parties différemment composées, qui font un *tout individuel* par leur assemblage. Les corps organisés *vivent;* ils naissent, se nourrissent par des organes intérieurs; ils s'accroissent et se développent, non point par *juxtaposition* ou par l'application extérieure de molécules similaires (comme lorsqu'un cristal de

sel marin, ou autre, devient plus gros, par l'aggrégation de plusieurs petits cristaux qui se soudent suivant une certaine disposition), mais par *intussusception*, et en assimilant des alimens de différente nature en leur propre substance. Ces êtres organisés ont encore pour qualité distinctive, celle de se *reproduire*, et de *mourir*, ou de se désorganiser spontanément.

On sépare en deux règnes les êtres organisés : on appelle VÉGÉTAUX, ceux qui, dépourvus de système nerveux, sont privés du sentiment ; qui, la plupart immobiles, fixés dans leur lieu natal ordinairement par des racines, aspirent par elles leur nourriture des sucs de la terre ou de l'eau, et qui n'ont que des organes annuels et caducs de reproduction.

Les ANIMAUX se reconnaissent à une cavité centrale pour la nutrition, à leur faculté de sentir par des nerfs et des organes des sens, au pouvoir qu'ils ont de changer de place à volonté, à des parties de la génération qu'ils conservent toute leur vie. Tous ont le sens du tact, au moins, et cinq sens au plus.

Ces deux classes d'êtres organisés ne peuvent subsister que par un concours des autres élémens de la nature. La pierre ou le métal subsistent par eux-mêmes. Les formes des êtres organisés sont d'ordinaire arrondies, revêtues de peau ou de couvertures quelconques : les minéraux ont une figure communément anguleuse, géométrique. Les corps organisés sont composés de solides fibreux ou celluleux, et de liquides, qui circulent plus ou moins dans des vaisseaux ; il n'y a rien de semblable dans tout minéral. La chimie peut analyser et former de nouveau les matières minérales : elle désorganise les corps vivans, sans pouvoir les reconstruire.

Nota. Ne devant pas donner ici une description détaillée de chaque objet de la matière médicale, nous le faisons connaître par son genre, son ordre, sa classe, en citant exactement les meilleurs naturalistes qui l'ont le mieux décrit.

RÈGNE ANIMAL.

Il se divise en deux grandes sections : 1° celle des animaux pourvus d'un squelette osseux intérieur, articulé, ou des animaux à vertèbres dorsales ; 2° celle des animaux sans vertèbres.

Les ANIMAUX VERTÉBRÉS ont tous une tête osseuse et un cerveau composé, cinq organes des sens, un cœur et un système de circulation à sang rouge.

Ceux qui ont un sang chaud, un cœur à deux oreillettes et à deux ventricules, qui respirent par des poumons, sont l'*homme*, les *mammifères* ou *quadrupèdes vivipares*, les *cétacés* et les *oiseaux*. Tous ces animaux ont quatre membres (1).

Tous les vrais vivipares portent des mamelles ; on les appelle *mammifères* : les oiseaux étant *ovipares* n'allaitent point.

MAMMIFÈRES.

PRIMATES, L. Forme humaine, des mains, trois espèces de dents, mammelles pectorales (Buffon, Cuvier, Daubenton, Erxleben, Linné).

L'HOMME, *Homo sapiens*, L. (*Nosce te ipsum.*) Les médicamens qu'on en tirait autrefois, comme la râpure de *crâne* pour l'épilepsie, celle des *ongles* pour faire vomir, l'*urine* contre l'ictère, les *excrémens* en cataplasmes, la *momie* comme vulnéraire (2), la *graisse* comme arthritique (3), etc., ne sont plus d'usage. La salive d'homme à

(1) Les cétacés n'ont que les rudimens des membres antérieurs, point de postérieurs, mais des os du bassin.

(2) La momie d'Egypte contient de la *pissasphalte* (poix et asphalte). Celle dite d'Arabie contient de la *myrrhe* et d'autres aromates.

(3) Les graisses sont d'autant plus pénétrantes quelles sont plus fluides. Les vieilles un peu rances sont plus résolutives, les récentes plus émollientes. Les graisses de carnivores passent pour plus résolutives, comme celles d'ours, de loup, de renard, de chat, de vipère et serpens. Les herbivores ont des graisses plus douces, comme le porc, l'oie, canard, poule, etc. ; toutes tiennent de l'élaïne et de la stéarine.

jeun, est utile sur les ulcères et les excoriations du prépuce, et autres, en maladies vénériennes. On recommande quelquefois le *lait* de femme, qui est très-sucré et butyreux, comme un puissant analeptique. Le lait de femme contient, selon Berzelius, eau, 928,75; fromage avec une trace de sucre, 28.00; sucre de lait, 35,00; muriate de potasse, 1,70; phosphate de potasse, 0,25; acide lactique, acétate de potasse et traces de lactate de fer, 6.00; phosphate de chaux, 0.30. La crème a pour poids spécifique, 1,0244; tient beurre, 4,5; fromage, 3,5; petit lait, 92,0, qui contient 4,4 de sucre de lait, et des sels. L'urine a été aussi employée à l'extérieur, les secondines contre l'épilepsie. Gmelin assure que les Sibériens mangent celles-ci avec plaisir.

DOUC, *Cercopithecus nemæus*, Erxl. Guenon à longue queue blanche, à pelage marron noir et gris, à fesses velues, qui se trouve à la Cochinchine et à Madagascar. On a vanté un calcul ou bézoard qui se tire de sa vésicule du fiel, ou se forme dans ses intestins, autour de quelque matière végétale, comme un bourgeon d'arbrisseau. Il le rend souvent par la peur, dit-on, lorsqu'on le frappe. On l'estime alexipharmaque, comme les bézoards orientaux. Vertus imaginaires.

CARNIVORES, *Feræ*, L. Animaux à instinct sanguinaire, ayant les trois espèces de dents, des molaires, six incisives et deux canines à chaque mâchoire; canal intestinal court; des clavicules ou leurs rudimens. 1° *Canins :* odorat subtil, coït adhérent, animaux chasseurs. 2° *Félins* : demi-nocturnes et voyant de nuit, ongles rétractiles propres à déchirer et à grimper. 3° *Plantigrades :* marchant sur la plante des pieds, aimant l'obscurité, le froid, dormant en hiver, corps gras.

1° CHIEN, *Canis domesticus*, L. On connaît ses mœurs sociales et fidèles, ses variétés. L'*album græcum* est son excrément, résultant des os qu'il ronge; regardé comme siccatif, détersif dans l'angine. Jadis on cuisait dans l'huile, des petits chiens, pour la rendre gélatineuse, adoucissante. La salive des chiens cicatrise les ulcères rebelles. Les anciens

mangeaient les jeunes chiens ; leur graisse a été vantée comme antirhumatismale.

LOUP, *Canis lupus*, L. Son foie desséché, usité jadis dans les maladies du foie ; vertus imaginaires. L'arsenic ne le tue pas, mais bien la noix vomique, le *lichen vulpinus*, L., et des champignons vénéneux ; aussi la racine d'aconit. Il aime la charogne. Graisse, dit-on, résolutive dans les rhumatismes ; inusitée maintenant.

RENARD, *Canis vulpes*, L. et *C. Alopex*, L. Ses poumons desséchés, pour les maladies du poumon ; vertus imaginaires. Animal rusé, porte vers l'anus un follicule à odeur fétide, mais moins que l'HYÈNE, *canis hyœna*, L. Tous ces animaux se flairent au derrière entre eux.

2° CIVETTE, *Viverra Civetta*, L. Et le zibet, *V. Zibetha*, L. Langue hérissée de papilles ; follicules de l'anus secrétant une humeur grasse, onguineuse, brunâtre, d'odeur musquée. Nervine, anodyne, diaphorétique. Se sophistique avec des corps gras et du sang desséché ; paraît fort analogue au musc dans sa composition. Puissant antispasmodique, hystérique. Ce cérumen gras est plus abondant au temps du rut. La CIVETTE DE L'INDE ou de Malacca, *V. Indica*, Geoff. (Sonnerat, *Voy. Ind.* 2, *p.* 144, *fig.* 91) en fournit aussi. Substance très-aphrodisiaque en partie soluble dans les huiles. Ces animaux sont de l'Asie méridionale.

CHAT, *Felis catus*, L. Sauvage, est gris, à queue annelée, et porte des raies noires le long du dos. Se trouve dans l'Europe méridionale. On recherchait jadis sa graisse comme nervine, adoucissante dans les rhumatismes, contre les taches de petite vérole, les panaris. Inusitée et superflue.

3° OURS, *Ursus arctos*, L. Beau pelage brun, animal aussi frugivore. Aime l'humidité, les pays froids. Graisse antiarthritique, fiel très-amer, antiépileptique. Inusités et superflus.

BLAIREAU, *Ursus meles*, L. Graisse antirhumatismale en frictions, trés-fluide ; poche fétide à l'anus. Animal tenace, se creusant des terriers ; poils fins, propres à faire des pinceaux, des chapeaux. On peut l'apprivoiser. La TAUPE, *talpa europœa*, jadis usitée contre la goutte vague.

HÉRISSON, *Erinaceus europœus*, L. A des poils piquans, Animal se roulant en boule ; sa chair, sa graisse, recomman-

dées dans les maladies de peau et contre la plique, en Pologne. On en obtient une huile empyreumatique pour cet effet. Inusités et inutiles.

RONGEURS, Glires, L. Deux longues incisives, sans canines à chaque mâchoire, grands intestins avec cœcum. Animaux timides, prolifiques, s'approvisionnent pour l'hiver, ou dorment. 1° A queue nue et plate, follicules à l'anus; espèces aquatiques; 2° animaux souterrains (Pallas).

1° CASTOR, *Castor fiber*, L. Il a deux glandes ou follicules à l'anus distillant un cérumen brun, onguineux, d'odeur fétide. Baglivi prétend qu'il combat le narcotisme de l'opium. Il est un excellent antihystérique et antispasmodique, nommé *Castoréum*. Poche réticuleuse à l'intérieur; tient résine 25; adipocire, huile volatile, et de l'acide benzoïque; un peu de phosphate de soude et d'oxyde de fer, selon Bouillon-Lagrange et Laugier. Celui du nord de l'Europe est plus estimé que celui du Canada. Animal remarquable par son industrie. L'ONDATRA, *castor zibethicus*, L. (éd. 12) donne une odeur musquée par les follicules de son anus. Habite l'Amérique du nord, près des eaux, où il construit ses habitations, comme le castor, mais il est de la taille du rat.

2° MARMOTTE, *Arctomys Marmotta*, L. Gmelin. Sa graisse est, dit-on, antiarthritique. Inusitée.

PORC ÉPIC, *Hystrix cristata*, L. Corps couvert de piquans. Sa vésicule du fiel contient souvent le bézoadr, nommé *Pierre-de-Porc*. Sorte de calcul verdâtre amer, vanté en infusion dans les affections bilieuses, l'hystérie, etc. Animal de l'ancien continent. On croit, en quelques pays, que la chair de SOURIS guérit l'incontinence d'urine, et les crottes de cet animal ont été données comme vermifuges et purgatives.

RUMINANS, *Pecora*, L. Quatre poches à l'estomac, pieds fourchus. Animaux à suif, à chair sapide, à lait caséeux; pouvant devenir domestiques. 1° Point de cornes, dents canines supérieures. 2° Cornes rameuses, caduques chaque année, point de canines; animaux coureurs. 3° Cornes simples, creuses, non caduques, formées de cornets qui s'emboîtent sur des chevilles frontales osseuses.

1° MUSC, *Moschus Moschiferus*, L. Le follicule du prépuce de cet animal secrète un cérumen-résino-adipeux, très-odorant, aphrodisiaque. Puissant spasmodique, hystérique. Celui du Thibet ou du Tunquin est plus estimé que celui de Sibérie ou de Kabardin, peu odorant; se falsifie avec du sang desséché. Le musc naturel contient carbonate ammoniacal 10, cire 9, gélatine 60, albumine et membranes animales 30; un peu de potasse, de muriate de soude et de carbonate de chaux, selon Thiémann : Beurget y admet de l'huile éthérée. MM. Blondeau et Guibourt ont trouvé, dans vingt grammes de musc, eau 9, ammoniaque 0065; et, par l'action de l'éther, de la stéarine, de l'élaïne, une huile acide combinée à l'ammoniaque, une huile volatile, un acide soluble à l'eau: ils ont extrait de la cholestérine par le moyen de l'alcool; l'eau a séparé des muriates d'ammoniaque, de potasse et de chaux, du phosphate de chaux, de la gélatine, une matière très-charbonnée; l'ammoniaque a séparé de l'albumine; le résidu a présenté de la fibrine, des poils, du sable, des phosphate et carbonate calcaires. *Journ. de Pharm.*, mars 1820. — Les CHAMEAUX et DROMADAIRES ont aussi des dents canines, des bosses ou concrétions adipeuses. On a d'abord tiré le sel ammoniac de leurs excrémens brûlés.

2° ÉLAN, *Cervus alces*, L. Ses sabots brûlés, crus anti-épileptiques; cette matière cornée, employée en chapelets et en colliers, pour les enfans ayant des convulsions, par les *bonnes femmes*. Habite le nord de l'Europe. Son pelage est d'un cendré brun; taille d'un petit cheval.

CERF, *Cervus elaphus*, L. Son bois, dont les cornichons sont plus durs à leur bout, ou ses cornes, donnent de la gélatine et du phosphate calcaire employés, soit en gelée, soit calcinés; de l'huile empyreumatique et de l'ammoniaque carbonatée par le feu. L'os du cœur de cerf est la crosse de l'aorte endurcie et presque ossifiée dans les vieux cerfs. Leur suif aussi usité, leur priape jadis employé sec et en poudre, comme aphrodisiaque et antipleurétique.

3° CHAMOIS, *Antilope rupicapra*, L. Des Alpes. Ses égagropiles, boules formées dans l'estomac, de poils avalés, feutrés avec les fibres des racines de plantes (*athamanta oreoselinum*, L., et autres herbes aromatiques), inusitées. Velsch, *de Ægagropilis*, Vienne, 1660, 4°, fig.

ALGAZEL, *Antilope Gazella*, L. ou *Bezoardica*, Erxleb.

à cornes droites, et le PASAN, *Antilope oryx.*, L., et d'autres gazelles d'Asie, donnent le bézoard oriental; alexipharmaque prétendu. Imité avec des terres bolaires. Inutile.

BOUQUETIN, *Capra ibex*, L. Son sang desséché, cru jadis sudorifique antipleurétique : animal à forte odeur de bouc; vit sur les Alpes.

BOUC et CHÈVRE, *Capra Ægagrus*, L. Donne aussi un bézoard. Le lait de chèvre est sucré, le plus caséeux de tous, restaurant, fait de bons fromages. Originaire d'Asie et du plateau de la Tartarie, comme les autres ruminans domestiques.

BÉLIER et BREBIS, *Ovis Ammon*, L. Est le MOUFLON ou l'espèce sauvage. *Ovis aries*, L., est la race domestique. Lait caséeux, suif, laine usités, ainsi que la chair.

BOEUF et VACHE, *Bos taurus*, L. L'aurochs, le bonasus, le bison, sont leurs races sauvages. Le suif, le beurre, le lait (*caseum*, *serum*) (1), le fiel, la moelle des os cylindriques, sont très-employés, comme la chair de ces bestiaux, leur sang, leurs os, leurs cornes. Le fiel de bœuf donne à M. Thénard, eau 700, huile 45, substance sucrée ou picromel 41, albumine 4, soude 4, muriate de soude 32, sulfate de soude 8, phosphate de soude 2, phosphate de fer 12, oxyde de fer 5. On fait des bouillons de veau (de son poumon ou mou), des tablettes de bouillon avec sa gélatine. On coagule le lait avec le suc gastrique de la poche de son estomac, appelée *caillette*. C'est la présure. Le BUFLE, *bos bubalus*, L. donne aussi un lait, mais dont l'odeur est celle du suif. On en fait le fromage parmésan. Animal farouche. LA VACHE DE TARTARIE, *bos*

---

(1) Les laits contiennent à peu près les principes suivans dans cette proportion sur deux livres de chacun de ces liquides :

DÉNOMINATIONS.	Crême.	Beurre.	Caseum.	Matière solide du petit lait.
Lait de femme...	1 onc. 1/2	6 gros.	4 gros.	1 once 2 gros.
d'anesse....	3 gros.	»	3 gros.	1 once 4 gros.
de jument.	3 gros.	»	2 onc. 1 gros.	1 once 1 gros.
de chèvre...	1 onc.	3 gros.	5 onc. 5 gros.	— 6 gros.
de vache....	2 onc. 1/2.	6 gros.	5 onces.	1 once 2 gros.
de brebis...	2 onc.	1 onc. 6 gros.	1 once.	1 once 2 gros.

grunniens, L., dont les queues servent aux pachas turcs, donne un bézoard musqué. L'eau distillée d'urine de vache est un cosmétique d'odeur de benjoin, appelé *Eau de mille fleurs*. Tient de l'acide benzoïque.

BRUTES (*Belluœ* et *Bruta*, L.). Animaux à peau dure ou pachydermes, à pieds en sabots cornés, grands intestins, peau du nez sensible et prolongée. Plusieurs se vautrent à terre ou dans la boue. 1° Solipèdes, un seul sabot à chaque pied; 2° plusieurs sabots; des soies plus ou moins rares au lieu de poils.

1° CHEVAL, *Equus caballus*, L. Jadis son testicule était donné pour faciliter l'accouchement.

ANE, *Equus asinus*, L.

Le lait des femelles, bien moins caséeux que celui des ruminans, est séreux, sucré, comme celui de la femme (Parmentier et Deyeux, *Traité du lait*, etc.). Les Tartares font grand usage du lait de jument, qu'ils soumettent à la fermentation alcoolique, et en tirent une eau-de-vie (*koumiss*); vivent de leur chair, même toute crue. On ne dédaigne pas celle de l'ânon, en plusieurs pays d'Europe. Les Chinois préparent des tablettes de bouillon, qu'ils nomment *hockiak*, avec une colle de peau d'âne, de ZÈBRE, ou de COUAGGA (chevaux ou ânes sauvages rayés.) Le sang d'âne avec vinaigre et eau de mélisse a été donné comme utile aux maniaques par Fréd. Hoffmann.

2° PORC, *Sus scrofa*, L., et le Sanglier. L'axonge, ou graisse, ou sain-doux, très-émolliente, usitée. Chair, très-nourrissante. Le PÉCARI ou tajaçu, *sus tajassus*, L., d'Amérique, l'ENGALLA du cap Vert, *sus œthiopicus*, L., ont des follicules qui secrètent une sorte de castoréum très-fétide. Encore inusitée. Jadis les dents de sanglier ont été regardées comme absorbantes.

RHINOCÉROS, *Rhinoceros unicornis*, L., ou d'Asie, *bicornis*, L., ou le Bada d'Afrique. Sa corne nasale formée de fibres ou soies agglutinées, crue très-alexitère contre les poisons, dans l'Inde. Inusitée.

ELÉPHANT, *Elephas indicus* et *capensis*, Cuvier. Animal singulier pas son intelligence, sa taille, sa trompe, ses défenses, ou longues dents incisives de sa mâchoire

supérieure, qui sont l'*ivoire* ou *morfil*. Usité dans les arts; brûlé, en vaisseaux clos, comme des os, donne le noir d'Espagne, *spodium*, pour peindre. L'ivoire fossile de MAMMOUT, *Elephas mammonteus*, Cuv., dont l'espèce ne se trouve plus vivante, était jadis usité; est un phosphate sursaturé de chaux, *unicorne fossile* des officines.

HIPPOPOTAME, *Hippopotamus amphibius*, L. D'Afrique. Ses grosses dents incisives, jadis recommandées comme alexipharmaques. On en fabrique des dents factices pour remplacer celles qui tombent. Leur ivoire ne jaunit pas.

MORSE, *Trichecus rosmarus*, L., et DUGONG, *Dugong indicus*, Lacép. Le LAMANTIN, vache marine, *Tr. manatus*, L. Leurs dents et leurs os pétreux, jadis vantés. Peaux tenaces, donnant une colle très-forte.

CÉTACÉS. Membres antérieurs oblitérés, formés en nageoires, nez en évent, peau lisse, lard épais; point de membres postérieurs, queue horizontale, habitation dans l'eau, où ils respirent à sa surface; deux mamelles inguinales. 1° Des dents; 2° des fanons ou *baleines*.

1° NARWHAL, *Monodon monoceros*, L. Naît toujours avec deux dents à la mâchoire supérieure, droites, prolongées en avant, et sillonnées en spirale; l'unicorne, vanté comme les bézoards. Animal des mers du Nord, comme les suivans.

CACHALOT, *Physeter macrocephalus*, L. Tête énorme; cerveau et moelle épinière entourés d'une huile grasse abondante, fluide, qui, perdant à l'air de l'hydrogène (souvent phosphoré), se concrète en partie en *blanc de baleine* ou *cétine*, comme d'autres huiles de cétacés et de poissons. Le blanc de baleine est pectoral, adoucissant. On le purifie en le dissolvant dans l'alcool pour l'isoler de l'huile rance de poisson; n'est pas de l'adipocire. Voy. Chevreul, *Ann. de Chim.* Insoluble à l'eau. C'est la cétine.

L'*Ambre gris*, autre espèce de matière grasse odorante, opaque, d'un gris jaune ou brun, contenant des débris de mollusques et des becs de seiche, paraît être une concrétion

particulière des intestins de cet animal malade (Schwediaur, *Philos. trans.*, 1783, part. 1, n° 15); tient adipocire 32, résine 30, acide benzoïque 11, charbon 5, selon Bouillon-Lagrange. Soluble dans l'éther, ou dans l'alcool, ou l'huile. Selon M. Pelletier, au lieu d'adipocire, c'est une matière analogue à la cholestérine des calculs biliaires humains, matière désignée par lui, sous le nom propre d'Ambréine, que contient l'ambre gris; elle est susceptible de passer à l'état d'acide (ambréïque) par l'acide nitrique; et il infère de là que cette substance est analogue aux calculs biliaires. Nous disons plus loin qu'elle nous paraît être le résultat de la décomposition de certains poulpes ambrés, dans les eaux. On falsifie l'ambre avec le musc, la civette, le labdanum, le storax. C'est un aromate céphalique, nervin, antispasmodique, antihystérique.

2° BALEINE, *Balœna mysticetus*, L., et les autres espèces, ayant, au lieu de dents, des fanons aux gencives; c'est la *baleine* élastique pour plusieurs arts. Le priape de baleine a été donné comme aphrodisiaque, et antidysentérique. Vertus imaginaires.

OISEAUX.

Bec, ailes, plumes, incubation d'œufs, pour caractères. (*Brisson*, *Buffon*, *Latham.*)

PASSEREAUX. Monogames, pieds propres au saut ou à se percher, nid construit avec art. Les granivores à bec conique; les insectivores à bec effilé, ayant la chair moins savoureuse que les précédens.

HIRONDELLE SALANGANE, *Hirundo esculenta*, L. Des bords de la mer, en Chine; amasse, pour son nid, des matières animales, des holothuries, des fucus, qui font un mets très-analeptique recherché, et délicat. Ce sont les *Nids d'alcyons*, ont les mêmes élémens que l'ichthyocolle, sont de la gélatine pure. Les nids des hirondelles ordinaires, sont employés comme cataplasmes dans l'angine.

PIGEON, *Columba domestica*, L. Son sang, sa fiente chaude en application. Elle contient acide urique, résine verte, bile et albumen. Peu usités à présent.

GALLINACÉS. Oiseaux granivores, d'un vol lourd, pieds marcheurs, à gésier et jabot, nid à terre et sans art, polygames, pulvérateurs; mère n'appâtant pas elle-même ses petits; chair très-sapide.

COQ et POULE. *Phasianus gallus*, L. Leur gésier en poudre est acide, passe pour antinéphrétique, et arrête, dit-on, l'incontinence d'urine aux enfans. Les œufs, albumine, huile d'œufs, bouillon de poulet, etc., usités; coquilles d'œufs calcinées, vantées comme lithontriptiques, sont du carbonate et du phosphate calcaire. L'œuf se compose d'eau, d'albumine, peu de gélatine, soude libre, sulfate et muriate de soude; le jaune tient eau, huile douce jaune, acide phosphorique, matière rouge et substance albumineuse modifiée, du soufre.

La fiente de PAON a passé pour antiépileptique.

PALMIPÈDES. Nageurs, membranes entre leurs doigts, marche boîteuse, chair huileuse ou grasse, nourriture dans la boue; polygamie d'ordinaire.

OIE, *Anas anser*, L., et les canards, ses autres congénères donnent une graisse moins usitée en médecine que dans l'art culinaire, contient 68 parties d'oléine, 32 de stéarine, sert pour prévenir les engelures, en s'en frictionnant, à cause de sa fluidité.

ANIMAUX VERTÉBRÉS à sang rouge, froid; n'ayant qu'une oreillette et un ventricule au cœur; deux oreillettes aux chéloniens et aux sauriens; respirant, 1° l'air par des poumons celluleux; les *reptiles* (quadrupèdes ovipares et serpens): 2° ou l'eau par des branchies; les *poissons* (et quelques reptiles à l'état de larves).

REPTILES.

Corps couvert d'écailles ou d'une peau nue; ovipares sans incubation; s'engourdissant au froid. (*Lacépède*, *Schneider*, *Daudin*, etc.)

CHÉLONIENS. Corps revêtu d'une carapace ou test osseux, marche lente, ou natation.

TORTUE BOURBEUSE, *Testudo lutaria*, L. Carapace à écailles imbriquées, et la TORTUE GRECQUE, *Test. græca*, L., qui est terrestre. Leur chair est analeptique, dépurative, antiscorbutique; se convertit en gélatine par la cuisson. Se trouve dans l'Europe méridionale. La TORTUE FRANCHE, de mer, *T. mydas*, L., a la chair un peu musquée, verdâtre; est recherchée. Le CARET, *T. caretta*, L., fournit la belle écaille pour les arts.

SAURIENS. Des pattes onguiculées; corps écailleux ou nu. Lézards coureurs; plusieurs changent de couleur comme le caméléon.

SCINC, *Scincus officinalis*, Brongniart, *Lacerta* de L. Queue courte, corps gris argentin, avec des bandes grises transversales; cru alexipharmaque, paraît être aphrodisiaque. Vient d'Orient. Vit d'insectes, d'où vient son action sur les reins et la vessie.

ANOLIS, *Anolis bimaculatus*, et *bullaris*, Daudin. Employés en Amérique, et vantés en France comme dépuratifs, antivénériens, poussent à la peau étant mangés. La chair de l'IGUANE, *iguana delicatissima*, Latr., d'Amérique, est de même. Le seps, le chalcide et autres lézards ne sont plus employés.

On mange crus aussi les lézards, *lacerta agilis*, L. écorchés, et sans tête ni queue, ni intestins, contre la maladie vénérienne, à Naples et en Espagne (Florez, *especifico nuevamente descubierto en el regno de Quatiluana*, Madrid, 1782, 8°). Il en résulte une salivation et des sueurs.

OPHIDIENS ou *Serpens*. Point de membres; marche rampante. 1° Crochets ou dents à venin; 2° point de venin.

1° VIPÈRE, *Vipera berus*, Daudin et Latreille; aussi les *coluber Redi*, L. et *col. aspis*, L. et l'*Aspic* de Cléopâtre, qui est une variété; crue alexitère, sudorifique; chair dépurative; entre dans la thériaque de Venise. Le nom de vipère vient de vivipare. Chez la plupart des serpens venimeux, les œufs éclosent dans le sein de leur mère. Le venin d'une vipère seule n'est pas mortel : on cautérise la plaie, faite par sa morsure, avec de l'alcali volatil, et l'on use de sudorifiques (l'eau de Luce, savonule ammonia-

cal). Son venin détruit l'irritabilité musculaire, coagule le sang; n'agit presque pas sur des animaux à sang froid; sert à la digestion de la vipère; est de nature septique, ni acide, ni alcalin, selon Fontana. Plusieurs végétaux sudorifiques (des aristoloches, la contrayerva, l'ophiorhize, le *polygala seneka*), guérissent la blessure des serpens venimeux. La vipère a la tête en cœur ou en losange, le corps gris-cendré ou rougeâtre, avec une bande noirâtre en zig-zag le long du dos. Plaques abdominales 155, caudales 39 paires, toutes d'un noir bleuâtre, avec un bord plus pâle. Sous les crochets mobiles, creux, de la mâchoire supérieure, sont les vésicules du venin qui s'exprime quand l'animal mord. Ce venin s'écoule dans la plaie par le trou de la dent en crochet.

Le bouillon de vipère usité contre les maladies cutanées et dartreuses, et la syphilis, déjà par les médecins du XVI[e] siècle, comme spécifique. Les Napolitains et les Portugais emploient encore maintenant un vin préparé avec la vipère, contre la syphilis, qui est plus facile à guérir dans les pays chauds que dans les froids.

Aretée a loué l'usage des vipères contre les maladies de la peau.

2° ORVET, *Anguis fragilis*, L., et les COULEUVRES, *Coluber natrix*, L., *C. Æsculapii*, L. Peu usitées aujourd'hui; vertus des lézards.

BATRACIENS. Corps nu, pattes pour nager et marcher; habitation aquatique dans le jeune âge; alors des branchies et état de larve; point de côtes.

SALAMANDRE, *Salamandra terrestris* et *aquatica*, L. On a cru son humidité capable de résister au feu. L'humeur âcre de la peau, dissoute dans l'huile grasse, la rend très-diaphorétique. Remède usité en Italie, contre les rhumatismes, en frictions.

CRAPAUD COMMUN, *Bufo cinereus*, Daudin. Bave âcre, alliacée de sa peau, irritante, mais peu vénéneuse, ainsi que son urine. Sa poudre, dite *æthiops animal*, à présent hors d'usage, est aussi diaphorétique. Sa peau est brunâtre, pustuleuse; le venin de ces pustules est formé d'un acide en partie uni à une base de matière grasse très-amère; d'une matière animale, analogue à la gélatine. Sa chair peut

se manger. C'est par horreur seulement que cet animal opère sur les sujets délicats.

GRENOUILLE, *Rana esculenta*, L. Sa chair, l'eau distillée de son frai; rafraîchissans peu utiles. Le frai, *sperniola*, ou *sperma ranarum*, est un mucus animal qui précipite les dissolutions de métaux blancs, est dissoluble par les acides et les alcalis; contient des phosphate et carbonate de chaux, etc. Loué par Sydenham contre les aphthes et l'angine.

RAINE A TAPIRER, *Hyla tinctoria*, Daudin. Les Américains frottent de son sang la peau des perroquets, pour leur faire croître des plumes de diverses couleurs. La RAINE VERTE, *hyla viridis*, Lacép., indique le beau et le mauvais temps, dans l'eau, comme les sangsues.

POISSONS.

Des branchies (ouïes), des nageoires. (*Bloch*, *Lacépède.*)

CHONDROPTÉRYGIENS. S'accouplent; squelette cartilagineux; point d'opercule ni de membrane branchiale, mais plusieurs ouvertures.

LES REQUINS, *Squalus carcharias*, L. La ROUSSETTE, chien de mer, *squalus catulus*, L., dont la peau fait le *galuchat*, et sert à polir le bois; la scie, *squalus pristis*, L., est remarquable; fournissent de la colle forte.

LES RAIES. La bouclée, *Raja clavata*, L. La pastenaque, la torpille électrique, *raja torpedo*, L. La raie sephen, *raja sephen*, Lacép., donne le beau galuchat, vient de la mer Rouge. Tous ces poissons rendent de la colle. Les RATS DE MER, œufs de raie, bourses quadrangulaires aplaties, brunes, cornés, se brûlent pour faire des fumigations antihémorroïdales.

BRANCHIOSTÈGES. Cartilagineux, à opercule et membrane branchiale; sans accouplement.

ESTURGEON, *Acipenser sturio*, L., et l'ICHTHYOCOLLE, le STRELET, les *A. huso*, et *ruthenus*, Leur vessie natatoire desséchée est la colle de poisson, gélatine pure. On y trouve du phosphate de chaux et de soude, selon

Hatchett. La peau et les vessies d'autres poissons fournissent aussi une colle. — Les œufs d'esturgeon forment le *caviar* ; la peau très-forte des esturgeons sert en courroies ; on peut aussi en obtenir de la colle de poisson : son usage interne est anti-dysentérique, adoucissant.

OSSEUX JUGULAIRES. Nageoires sous la gorge. Sans accouplement, comme tous les osseux.

MORUE, *Gadus morhua*, L. Le stock-fisch, l'églefin, le tacaud, *G. barbatus*, L. Le merlan, *G. merlangus*, L. Plusieurs espèces, la molve, le callarias, la lote, la mustelle, etc., donnent une bonne colle de poisson, comme les BLENNIES, *blennius phycis*, L. et *blennius pholis*, L., etc.

OSSEUX THORACIQUES. Corps comprimé. 1° Yeux du même côté de la tête ; 2° yeux des deux côtés.

1° LIMANDE, *Pleuronectes limanda*, L. Yeux à droite, ainsi que la sole. Le turbot et le carrelet les ont à gauche. Point de vessie natatoire ; poissons plats, de Willughby. Alimens délicats.

2° PERCHE, *Perca fluviatilis*, L. Os de sa tête, regardés comme antipleurétiques et diurétiques ; inusités à présent. On a cru à tort que les SCARES ruminaient.

MAQUEREAU. *Scomber scomber*, L. Le thon, la bonite, sont du même genre, ont la chair saine, ferme.

LE ROUGET, *Mullus barbatus*, L. Le trigle volant, *trigla evolans*, L. (prionote de Lacép.). La dorade, *coryphæna hippurus*, L. La remore, *echeneis remora*, L., sont remarquables.

OSSEUX ABDOMINAUX. Nageoires abdominales.

SAUMON, *Salmo salar*, L., et les truites. Chair délicate. Vivent dans les eaux douces surtout, comme le genre suivant.

CARPE, *Cyprinus carpio*, L. Son fiel sert en peinture. Le BARBEAU, *C. barbus*. Ses œufs indigestes purgent par haut et bas. L'ABLETTE, *C. albula*, L., donne la matière nacrée de sa peau, qui sert pour imiter les perles. La laite de carpe et les œufs des poissons contiennent du phosphore

et des sels phosphoriques, une matière grasse, de la gélatine et de l'albumine, selon M. Vauquelin.

L'os occipital trangulaire de la carpe, jadis vanté contre la colique, la pleurésie, l'épilepsie : remède ridicule comme bien d'autres.

HARENG, *Clupea harengus*, L. La sardine, l'anchois, sont congénères. Reproduction abondante, chair saine.

POISSON VOLANT, *Exocœtus volitans*, L. Dans les mers des tropiques.

BROCHET, *Esox lucius*, L. Ses mandibules, sa graisse, jadis usitée; œufs indigestes tenant matière huileuse, âcre, albumine, sorte de gélatine, des muriates alcalins, des phosphates de chaux et de magnésie, et du phosphore, selon M. Vauquelin.

MAL, *Silurus glanis*, L., et la LOCHE D'ÉTANG, *cobitis fossilis*, L., etc. Poissons muqueux, à chair très-putrescible, donnent de bonne colle.

OSSEUX APODES. Point de nageoires inférieures; des pectorales, avec celles du dos et de la queue.

ANGUILLE, *Murœna anguilla*, L. Sa peau s'applique sur des plaies pour les réunir. Chair grasse, indigeste, comme celle de tous les poissons lents et vaseux; tandis que ceux qui ont de grandes nageoires et qui sont agiles, ont la chair saine et délicate. Le foie d'anguille cru propre à faciliter l'accouchement.

ANIMAUX SANS VERTÈBRES.

(*Lamarck.*)

Les *Mollusques* ont un cœur, des vaisseaux avec un sang blanc; un système nerveux distinct : ils respirent par des branchies, et sont doués des deux sexes chacun.

MOLLUSQUES. 1° *Céphalopodes nus ;* 2° *Gastéropodes ;* 3° *Acéphales.*

1° SÈCHE, *Sepia officinalis*, L. Son os spongieux dorsal est du carbonate de chaux, siccatif, contenant aussi un peu de gélatine : sert aux oiseaux, et pour les mouleurs.

ÉLÉDONE AMBROSIAQUE, *Eledon ambrosiacus*, Nob., *octopus moschatus*, Lamarck (*mém. soc. d'hist. nat.* an VII, in-4° p. 22 fig. 2, Seba; *mus.* et le *journal de pharmac.* 1819, p. 400, fig.), a huit bras portant un seul rang de ventouses; habite la méditerranée et autres mers, paraît être la matière de l'ambre gris, en passant à l'état d'adipocire, quand il est mort ou avalé par des cétacés. Il répand une odeur très-forte d'ambre; et sert en parfum, en Italie sous le nom de *muscarolo*; est l'élédon, ou l'ozole d'Aristote, (*hist. anim.* lib. IV, c. 1) et l'*osmylon* de Pline. L'ambre gris recèle des becs et des os de poulpes; et l'encre de Chine, qui vient des Calmars, a pareillement l'odeur naturelle de l'ambre. Voyez ci-devant au CACHALOT, p. 114.

POULPE CALMAR, *Sepia loligo*, L. La liqueur noire qu'il répand sert à faire l'encre de la Chine; elle purge, et a une odeur ambrée. Se trouve, comme les sèches, dans toutes les mers. Sorte de matière carburée dans un liquide muqueux; la *sepia* des peintres. Les Chinois en avalent dans les toux, les affections de poitrine, les flux de sang, les maux de gorge.

BELEMNITE ou ORTHOCÉRATITE. Coquillage analogue aux ammonites, mais seulement trouvé fossile. Jadis usité; mais son emploi superstitieux est tombé. C'est un carbonate calcaire.

2° LIMACE, *Limax rubra* et la *cinerea*, L. L'humeur visqueuse qu'elle répand sert quelquefois en topiques rafraîchissans contre les inflammations de la peau.

Mollusques testacés univalves.

POURPRE DES ANCIENS, *Murex brandaris*, L., et *Buccinum lapillus*, L. Sa liqueur jaunâtre rougit au soleil, sur la laine. Vit dans la méditerranée.

ESCARGOT ou COLIMAÇON, *Helix pomatia*, L. A les mêmes propriétés que la limace, ainsi que d'autres coquillages dont on usait jadis. Ce qu'on nommait *blatta byzantina*, était l'opercule du *murex ramosus*, L. Matière cornée, d'une odeur d'ambre lorsqu'on la brûle. Venait de Perse. Les colimaçons reproduisent leur tête coupée, dit-on, mais certainement les tentacules. Leur vie s'étend à plus de sept années.

Mollusques testacés bivalves.

5° HUITRE, *Ostrea edulis*, L. On sait qu'elle est un aliment recherché. Elle devient verte dans des étangs. De petites méduses la rendent vénéneuse quelquefois ; sa coquille calcinée donne une chaux assez pure, et un peu de phosphate calcaire, de la magnésie, et du fer selon M. Vauquelin. LES MOULES, *mytulus edulis*, L., sont par fois nuisibles à cause du frai des méduses, ou le *qual*, qu'elles contiennent à certaines époques. Ce frai surnage les eaux et est caustique ; l'éther et le vinaigre sont les remèdes. Coquille usitée dans plusieurs préparations. L'eau de chaux d'huîtres est, dit-on, un bon lithontriptique. Le vin avec la chaux d'huîtres servait comme antihydrophobique.

BYSSUS, de la PINNE MARINE, *Pinna nobilis*, L. Poli, *coquilles*, fig. 37. Soie brune brillante, textile, de la Méditerranée. On en fabrique de beaux tissus, comme avec de la soie. Sert, brûlée, comme un antihystérique.

NACRE ET PERLES, *Unio margaritifera*, Lam., ou le *mytilus margaritiferus*, L., et les *avicula*, Lam., carbonate de chaux assez peu utile, ainsi que la coquille des peintres, *mya pictorum*, L. ; sert plutôt dans les arts et comme ornement; contient aussi un peu de matière animale très-coriace, selon Hatchett.

ANNÉLIDES OU VERS.

Ils ont un vaisseau sanguin dorsal, une moelle épinière noueuse, des muscles annulaires autour du corps ; ils respirent par des branchies et sont hermaphrodites. 1° VERS TERRESTRES ; 2° VERS INTESTINAUX ou parasites des animaux. Sans branchies.

1° SANGSUE, *Hirudo officinalis*, L. Corps cylindrique avec des lignes jaunâtres, tronqué aux deux extrémités, une bouche en ventouse, trois dents à la gorge, faisant une plaie triangulaire. Lorsqu'on arrache la sangsue qui suce, et que ses dents demeurent dans la plaie, il se fait une légère inflammation ; mais n'est pas vénimeuse, non plus que la sangsue brune, *H. sanguisuga*, L., qui est plus avide de sang, et s'attache surtout aux jambes des chevaux dans les prés humides. Le sel, le tabac, les acides, les tuent. Elles vivent long-temps sans manger, surtout en

hiver; manquent d'anus, sont vivipares, s'entre-sucent dans la faim, exsudent une mucosité dont la putréfaction les fait mourir; les temps d'orage aussi. Dans le beau temps se tiennent au fonds de l'eau, et viennent à sa surface à l'approche de la pluie. Chacune peut sucer trois gros, ou demi-once de sang.

LOMBRIC, VER DE TERRE, *Lumbricus terrestris*, L. Est gélatineux. On en faisait jadis une décoction dans l'huile pour la rendre adoucissante et émolliente comme l'huile de petits chiens. Vit du suc de la terre végétale. Son sang est rougeâtre.

2° *VERS INTESTINAUX.* Comme il importe de connaître les diverses espèces de vers intestinaux de l'homme, à cause des maladies qu'ils produisent, nous les énumérons ici.

Rudolphi, dont le traité sur les vers intestinaux est le plus complet (Carol. Asmund. Rudolphi, *Entozoorum, sive vermium intestinalium histor. nat.*, Paris et Argentor. et Amsteld., 1810, in-8°, 3 vol. fig.) compte environ quinze espèces de vers qui attaquent l'homme, ce sont :

1° Le DRAGONNEAU, *filaria medinensis*, Gm.; Rudolph., tome 2, partie 1, p. 55, qui se trouve dans le tissu cellulaire entre les muscles; et on en a vu aussi dans l'œil. Ce ver n'attaque guère les hommes qu'entre les tropiques.

2° *Hamularia subcompressa* de Treutler, *Observ. path. anat.* x, tab. 2, fig. 3 — 7. Cette espèce habite dans les glandes conglobées ou lymphatiques, et dans les ramifications bronchiques du poumon.

3° *Trichocephalus dispar*, Rud., découvert d'abord par Morgagni, epist. XIV, art. 42. *Ascaris trichiura*, L. *Mastigodes* de Zéder; il se trouve dans les gros intestins; on l'a vu aussi dans des singes.

4° Le LOMBRIC, *ascaris lumbricoïdes*, L., décrit d'abord par Tyson, Redi, Valisneri, etc., habite les intestins grêles. Il est fort commun aussi dans le bœuf, le cheval, l'âne, le cochon. Gros ver cylindrique, commun chez les enfans, les tempéramens humides.

5° L'ASCARIDE, *ascaris vermicularis*, L., qui se tient vers le rectum, le colon, passe aussi quelquefois dans les

organes génitaux, par l'extérieur. Petit ver blanc, élastique, bouche à trois tubercules, cause des chatouillemens à l'anus; ils se propagent au nez avec dilatation de la pupille (Chabert, *malad. vermin*). Sexes séparés en deux individus chez ces vers. Femelles ovipares très-prolifiques.

6° La Douve du foie, *distoma hepaticum*, Abilgaard et Rudolphi; *fasciola hepatica*, L., et Müller, et Bloch, se trouve dans la vésicule du fiel, d'où elle passe aussi dans les intestins par le canal cholédoque.

7° *Polystoma pinguicola* de Zéder, *Naturg.*, p. 230, n° 2, *hexathyridium pinguicola* de Treutler: ver jaunâtre, long de huit lignes, observé dans le tissu cellulaire de l'ovaire des femmes.

8° *Polystoma venarum* de Zéder, *ib.* p. 231, *hexathyrid.* Treutler, *Obs.* p. 23, tab. 4, fig. 1—3, tiré de la veine tibiale antérieure dans une saignée de pied. Cette espèce de ver est douteuse et mal décrite.

9° Le Cucurbitain, *tœnia solium*, L., Andry, Carlisle, *Soc. Linn.*, tom. 2, tab. 25, Bréra, etc. Est assez commun dans les intestins grêles, où il arrive jusqu'à 20 et 30 aunes de longueur, successivement. Ses anneaux séparés ressemblent à des graines de courge.

10° Le Ver solitaire, *tœnia lata*, L., Pallas, Bloch, Werner, Jœrdens, Retzius, Brera, Zeder, Schrank, Batsch, Bonnet, etc., est le plus vulgaire dans le nord. Ses anneaux séparés ne reproduisent pas l'individu entier, comme on l'a cru.

11° L'Hydatide, *cysticercus cellulosœ*, Rudolphi, a d'abord été découverte par Malpighi, dans le tissu cellulaire graisseux des cochons, et confirmée par Hartmann et Fabricius *ab* Aquapendente. On la trouve chez l'homme, entre des muscles, quelquefois au cerveau comme dans les moutons, chez qui elle cause un tournoiement vertigineux, et dans différens viscères. Les espèces de singes, comme le patas, le magot (*simia sylvanus*, L.), en ont souvent, mais surtout les cochons. Ceux-ci sont principalement attaqués par l'*hydatis finna* de Blumenbach, qui leur cause la maladie appelée ladrerie; cette affection remplit leur lard de ces hydatides analogues à des glandes scrophuleuses. L'*hydatis visceralis* de Goeze cause les fausses grossesses, les hydropisies hydatiques; est la plus commune dans l'homme,

selon Brera et Treutler, *Dissert.* L'*hydatis cerebralis* de Werner paraît être aussi une cause de folie chez l'homme, comme dans les moutons.

12° L'Hydatide du foie, *echinococcus hominis*, Rudolphi; *Polycephalus hominis* de Goëze, Jœrdeus, Zeder, etc.: trouvée par Meckel dans le foie et d'autres viscères.

13° Le Bicorne rude, *diceras rude*, Rudolphi; *ditrachyceras rudis* de Sultzer: sorti des intestins, enveloppé d'une tunique lâche avec deux cornes dures à la tête.

14° *Strongylus giganteus*, Rud., se rencontre par fois encore dans les reins et la vessie urinaire. Est commun chez les bestiaux.

15° Les Crinons, plus communs dans les chevaux, rares chez les enfans, sortant ou du dos, ou de la poitrine, *comedones* des anciens auteurs, sont rapportés à la *filaria papillosa*, Rudolphi; mais Chabert les croit être une espèce de *strongylus*.

Les vers produisent beaucoup d'accidens, plus communs dans les pays marécageux et les individus humides, les enfans, les femmes, les complexions muqueuses vivant de laitage. La fougère, l'huile empyreumatique animale ou de Dippel, l'éther, les mercuriaux, le muriate d'étain sont les meilleurs vermifuges.

CRUSTACÉS. (*Latreille*) Décapodes, Macroures.

Ils ont le corps recouvert d'un test calcaire, des membres articulés; à l'intérieur on trouve une moelle épinière noueuse, un cœur, des vaisseaux sanguins; ils respirent l'eau ou l'air par des branchies; leurs sexes sont séparés; 1° dix pattes pour l'ordinaire; 2° isopodes.

1° ÉCREVISSE, *Cancer astacus*, L. *Astacus fluviatilis*, Latreille. Chair nourrissante, dépurative, dans des bouillons restaurans contre la phthisie, la lèpre. Les prétendus *yeux d'écrevisses* sont deux concrétions formées par couches de carbonate calcaire, tenant aussi du phosphate de fer, de chaux et de magnésie, un peu de gélatine, situées aux côtés de l'estomac de l'animal, et qui servent à la réparation de son test ou sa coque, lorsqu'il mue. Ces pierres ou concrétions passent pour absorbantes, siccatives; on les

imite avec la terre cimolée blanche. Les pinces et les coques du HOMARD, *cancer gammarus*, L., du POUPART, *cancer pagurus*, L., et des crabes, servent au même usage; leur chair paraît être diurétique. Odeur de marée.

2° *Crustacés isopodes, ptérygibranches.*

CLOPORTE, *Oniscus asellus*, L. Sa poudre est apéritive, fondante; contient des muriates de chaux et de potasse; il perd moitié de son poids par dessication. Vanté dans l'ischurie par Dioscoride et Baglivi. Vivipare.

INSECTES. (*Fabricius, Latreille.*)

Animaux recouverts d'un test corné, divisé par segmens, ayant des membres articulés, point de système circulatoire, mais des nerfs; ils respirent par des trachées qui s'ouvrent aux côtés du corps en stigmates. Six pattes au plus à tous les ailés.

En général, les insectes, pris à l'intérieur, sont irritans, agissent sur le système des reins et de la vessie, contiennent des acides et une matière âcre, vésicatoire.

Insectes APTÈRES *et sans transformation.*

MILLEPIEDS, *Iulus terrestris*, L., et SCOLOPENDRES, *scolopendra electrica*, L., passent pour utiles dans l'ictère, comme les cloportes; pris aussi en poudre.

ARAIGNÉE, *Aranea*, L., *les tapissières*, Walckenaër. On a vanté la *tradescantia ephemera*, L., contre les morsures vénimeuses des araignées. Leur toile regardée comme vulnéraire; l'animal a été donné contre la fièvre quarte; agit plus par la répugnance qu'il cause, qu'autrement. La TARENTULE, *aranea tarentula*, L., *lycosa tarentula*, Latreille, est célèbre par sa prétendue propriété de causer le tarentisme, spasme qu'on dit se guérir par la danse.

Le POU avalé guérit, dit-on, de l'ictère, *Pediculus humanus*, L., et le MORPION, *ped. pubis*, L.

Le premier insinué dans l'urètre, fait uriner dans les stranguries.

SCORPION, *Scorpio europæus*, L., infusé dans l'huile; celle-ci crue alexipharmaque, antipestilentielle. Ecrasé sur sa piqûre, on croit qu'il la guérit. Propriétés imaginaires. Est vivipare.

Insectes ailés hexapodes ; COLÉOPTÈRES , ailes recouvertes. (*Olivier.*)

CANTHARIDE , *Meloë vesicatorius* , L. , *Lytta vesicatoria,* Fabricius, *Cantharis vesicat.* de Geoffroy. (Les *meloë fasciata* , L. et *Lytta segetum* , Fabr. sont aussi vésicans. Les anciens employaient , comme les Orientaux aujourd'hui, le mylabre de la chicorée ; aussi , les Napolitains et les Chinois. Les *Zonitis* , *Notoxus* , *Dasytes* , *Lagria, Cerocoma* , outre les *Meloë*, *lytta* , *Cantharis* et *Mylabris* sont plus ou moins vésicans ; aussi la *Lytta septum*, Fabr. Voyez notre *Dissert.* , *Bulletin de Pharm.* , tome 5, p. 97 et suivantes ; an 1813, mars). Elytres ou étuis des ailes d'un vert doré. L'animal appliqué est , comme on sait , un vésicatoire puissant. Sa teinture alcoolique , très-irritante ; à l'intérieur , agit sur le système urinaire. La cantharide contient : 1° huile grasse , verte , non vésicante ; 2° matière noire , insoluble à l'eau, non vésicante ; 3° matière jaune vésicante , soluble à l'eau et à l'alcool , d'où l'on tire par l'éther un principe cristallin en feuillets blancs , très-vésicant ; 4° acide urique et acétique , des phosphates de chaux et de magnésie , matière animale et débris d'insectes , selon M. Robiquet. Mercuriali et Werlhoff recommandent l'usage des cantharides , à l'intérieur , contre l'épilepsie , et Hippocrate dans l'hydropisie. Les emplâtres épispastiques enveloppant les cantharides , diminuent leur activité. Dévorées par la larve du *Ptinus fur*, Fabr. et du *Dermestes bipunctatus*, L., les cantharides imprégnées d'une solution d'alun sont exemptes de cette destruction. Le hérisson mange les cantharides sans danger.

PROSCARABÉE et MÉLOË DE MAI, *Meloë proscarabæus* et *M. Majalis*, L. Sont rubéfians , acides , mais moins actifs que la cantharide qu'ils remplacent quelquefois. Leur couleur est d'un noir bleuâtre. Le premier a été vanté contre l'hydrophobie , pris intérieurement. Lorsqu'on les touche , il sort de leurs articulations une huile jaune , âcre , et un acide phosphorique , selon Dehne. Toute la famille des vésicans, insectes coléoptères à élytres molles, est vésicatoire, selon MM. Duméril et Cuvier.

COCCINELLE, *Coccinella 7-punctata*, L. Cet insecte, écrasé , a été regardé comme antiodontalgique , appliqué sur la dent douloureuse. On a vanté de même la *chrysomela po-*

puli, le *curculio antiodontalgicus*, selon Ranieri Gerbi; quelques *carabus*, L. Ces vertus sont fort douteuses; mais ces insectes ont une propriété vésicatoire marquée.

MYLABRE DE LA CHICORÉE, *Mylabris chichorii*, Fabr. Noir, trois bandes jaunes sur les élytres. C'était la cantharide des anciens, et celle des Chinois aujourd'hui; il peut la remplacer. Les buprestes agissent aussi comme vésicatoires, ainsi que les carabes, les ténébrions, les cistèles, les cicindèles, les scarites, etc. Vit dans le Midi.

CERF-VOLANT, *Lucanus cervus*, L. Mandibules des mâles très-avancées, comme des cornes ou pinces. Couleur noir-marron. S'appliquait en poudre contre les rhumatismes à l'extérieur. Inusité.

HANNETON, *Scarabœus melolontha*, L. *Melolontha vulgaris*, Fabr. On a vanté son usage interne contre la rage. On en avale cinq sans tête, en Hongrie. Plusieurs autres coléoptères ont été vantés de même. Il passe aussi pour diurétique.

Insectes HÉMIPTÈRES ; ailes à demi coriaces.

PUNAISE, *Cimex lectularius*, L. Dioscoride l'a crue un puissant emménagogue. Inusitée; cependant paraît active. *Acanthia lectularia*, Fab. Donne un acide que Dehne présume être l'acétique.

KERMÈS VÉGÉTAL, ou CHERMÈS, *Coccus ilicis*, L. Naît dans la France méridionale, sur le chêne vert (yeuse); la femelle a la forme d'un bouclier appliqué sur les feuilles, de couleur brune; se recueille en juin, dans le midi de l'Europe; on l'étouffe dans le vinaigre. Donne une couleur rouge, soluble en l'eau et l'alcohol, de bon teint; est astringent, stimulant, aphrodisiaque. Suivant Lassaigne, le chermès a la plus grande analogie avec la cochenille : il contient une matière grasse jaune, une matière colorante rouge semblable à la carmine, une matière animale particulière, dite coccine, des phosphates et muriates.

COCHENILLE, *Coccus cacti*, L. Ce gallinsecte d'un rouge brun, qui fournit une brillante couleur, naît sur le nopal, *cactus tuna*, L., et le *cact. coccionnellifer*, L.; et sur d'autres espèces de cierges, selon Thierry de Menonville. Il passe pour diurétique, cordial, alexitère. Ce n'est que la

femelle qu'on emploie. La cochenille *mestèque* est plus estimée que la *silvestre ;* elles viennent de l'Amérique méridionale. Contient un principe colorant, la carmine, une matière grasse et une matière animale, selon Pelletier, *Journal de Pharm.,* tom. IV, p. 193 et suiv. Est très-diurétique. L'*Aphis matricariæ*, puceron de la matricaire, peut remplacer la cochenille en teinture.

GRAINE D'ÉCARLATE DE POLOGNE. *Coccus polonicus*, L. Naît sur les tiges de la gnavelle, *scleranthus perennis*, L., et sur des *polygonum*, des *parietaria;* se recueille tous les deux ans ; teint en écarlate ; sert comme le kermès végétal, est astringent, cordial, diurétique. Contient principe cramoisi 50, gélatine 10, cire 10, mucus modifié 14, débris 14, des phosphates et muriates. Toutes les cochenilles sont ovales ou hémisphériques dans l'état vivant. Le mâle seul a des ailes et change de lieu ; on ne le recueille pas, car il meurt et se perd après avoir fécondé la femelle. Celle-ci devient alors plus grosse, et meilleure à recueillir en cet état. On la fait périr par la vapeur de l'eau bouillante ou du vinaigre.

LACQUE, *Coccus lacca* de Kerr. Croît dans l'Inde sur les figuiers des pagodes, le jujubier, et quelques *croton*, le *lacciferum*, etc.; il transforme en une résine particulière les sucs propres de ces arbres. La résine lacque est tonique, astringente, odorante, sert dans les dentifrices, dans la teinture de karabé, et les arts, pour teindre les soies en carmin, faire de la cire à cacheter, des chapelets, des vernis, etc. Le *chermes lacca* de Roxburgh, *Philos. trans.* (1791), tom. 81, art. 15, se trouve sur des *mimosa*, aux Indes orientales. Femelle hexapode rouge, fixée, et cinq mille fois plus nombreuse que ses mâles, actifs; donne un beau rouge à l'eau. Analysée par Hatchett, la lacque en bâtons donne résine 68, matière colorante 10, cire 6, gluten 5,5, corps étrangers 6,5, perte 4; la lacque en grains 88,5 de résine, 2,5 de mat. colorante, 4,5 de cire, 2 de gluten, et perte 2,5. La lacque pure donne résine 90,9, mat. colorante 0,5, cire 4, gluten 2,8, et perte 1,8 : chacune sur 100 parties. De toutes les résines, la lacque est la plus idioélectrique par frottement. La lacque en bâtons ou celle en grains détachés des rameaux, ou fondue en tablettes, a bonne odeur ; contient, outre la résine, de la cire végétale, selon Hatchett, ou de la matière glutineuse, d'après Vallée. Les *ficus religiosa* et *indica* four-

nissent la meilleure : la moins bonne vient du *rhamnus jujuba*, dit pommier d'Inde.

Insectes LÉPIDOPTÈRES ou *Papillons*. Ailes brillantes, écailleuses. (*Réaumur, De Géer*).

VER A SOIE, *bombyx mori*, L. La soie distillée fournit une huile fétide ammoniacale pour les gouttes d'Angleterre ; la soie crue est enduite d'une sorte de cire ou vernis. Le ver à soie donne dans l'alcohol l'acide *bombique* de Chaussier, qui est de l'acide acétique.

La plupart des chenilles des lépidoptères, sont irritantes, rubéfiantes sur la peau ; lorsqu'on les applique écrasées, elles peuvent servir de vésicatoires.

Insectes HYMÉNOPTÈRES. Ailes transparentes, veinées; souvent un aiguillon vers l'anus.

ABEILLE, *Apis mellifica*, L. La cire, le miel sont très-employés : celui du mont Hymette, dans l'Attique, est le plus estimé. *Journal pharm.*, tome 2, page 199. La propolis, cire imparfaite, sert dans quelques emplâtres détersifs. On préfère les miels de Narbonne, du Gâtinois. Ils sont pectoraux et diurétiques. M. Guilbert a trouvé dans le miel (*Annal. chim.*, tome 82, page 109) une matière granuleuse purgative, comme la manne; est une sorte de mannite, elle purge avec des tranchées à la dose de 2 gros, dans le miel commun. Il y existe en outre deux sortes de sucre, un liquide incristallisable, sucre hydruré, l'autre cristallisable, analogue à celui du raisin, selon M. Proust. En outre, de la cire, et un acide particulier, peut-être analogue à celui des fourmis. Le miel de l'Ile de Bourbon est vert et d'un goût excellent. Les abeilles les recueillent sur la *mimosa heterophylla*, la *Weinmannia glabra*, etc. Le miel est ami des vieillards et des enfans, selon Paul d'Egine. L'abeille contient un acide, de la cire qui flue, non de sa bouche, mais de ses anneaux du ventre. Le miel obtenu par expression est mêlé de propolis et cire. La cire entre dans les onguens et emplâtres, etc. *Voyez* Schirach et Huber, ainsi que Réaumur sur les abeilles. Les acides, l'ammoniaque, guérissent leur piqûre.

CHRYSIDE BLEUE ET ROUGE, *Chrysis ignita*, Fabr. ou guêpe dorée de Geoffroy. Cet insecte, digéré

dans l'alcohol, sert comme la cantharide, en frictions dans la paralysie, aussi la *Chrysis lucidula*, Fabr.

FOURMI ROUGE, *Formica rufa*, L. En cataplasme contre les rhumatismes; éjacule par l'anus un acide (acétique mêlé du malique et huile éthérée) piquant, volatil, qui s'unit bien à l'alcohol, passe pour aphrodisiaque, et pour ôter les taches de la peau. On retire par livre (de 12 onces) de la *formica rufa*, outre un acide particulier aromatique, une huile éthérée à la dose d'un gros six grains, et une huile grasse, demi-gros par livre; on en tire aussi une huile résineuse, concrescible, odorante, âcre : en Suède, cette fourmi amasse la résine de genevriers qu'on lui enlève. *Voy.* Huber, Mœurs des fourmis, et Latreille, hist. des fourmis.

FOURMI BIÉPINEUSE de Cayenne, *Formica bispinosa*. Oliv. *Form. fungosa*, Fabr. fait son nid de feutre composé de fibres ligneuses du *bombax globosum*, Aublet; excellent contre les hémorrhagies en place d'amadou.

CYNIPS DU BÉDÉGUAR, *Cynips bedeguaris* (*Rosæ*), L. *Diplolèpe*, Geoffroy. Cette protubérance villeuse des rosiers est l'effet de l'extravasion des sucs végétaux par la piqûre de cet insecte, qui dépose en même temps ses œufs sous l'épiderme. Ces galles sont très-astringentes, contiennent tannin, acide gallique.

CYNIPS DE LA NOIX DE GALLE, *Cynips quercûs tinctoriæ* d'Olivier (*Voyez* fam. plant. amentacés). Ce cynips pique les pétioles des feuilles d'un petit chêne d'Orient. La galle contient la larve de l'insecte. Le principe astringent, ou l'acide gallique et le tannin dominent à un haut degré dans cette excroissance, qui est très-tonique, fébrifuge. Olivier, *Voyage en Perse*, fait de cet insecte un *diplolèpe*, comme Geoffroy.

Plusieurs maladies exanthématiques sont dues à des insectes du genre des cirons, ou mites, *Acarus*, L., *Sarcopte* de Latreille, comme celui de la gale, *Sarcoptes scabiei*, Latr.

ZOOPHYTES (*Ellis, Péron*).

Animaux gélatineux, de forme rayonnante, privés de nerfs visibles et de vaisseaux, ayant un sac central de nutrition, se multiplient par des bourgeons ou par division.

Polypes formant des cellules calcaires.

CORAIL, *Corallium nobile*, Lamarck, *Isis nobilis*, L. Tige pierreuse (de carbonate de chaux coloré par une matière animale et un peu de fer), affectant la forme de plante, sans racine, couverte d'un épiderme pierreux, habitée et formée par des polypes; vient de la mer Méditerrannée. On en fait teintures, syrop, dentifrices. A donné à l'analyse de Vogel: chaux 50, acide carbonique 27, magnésie 3, oxide de fer 1, eau 5, débris de matière animale et sulfate de chaux, des traces, et du phosphate de chaux aussi, selon Hatchett. Cru astringent, n'est qu'absorbant.

Le corail blanc, moins usité est la *madrepora oculata*, L. Ses branches sont terminées par des cavités en étoiles : carbonate de chaux presque pur, selon Hatchett. Le Corail noir est un *antipathes:* sa substance est cornée. Croît dans les mêmes parages.

CORALLINE, *Corallina nodosa*, et *rubens*, L. Rameaux cornés, déliés, recouverts d'une substance calcaire blanche, se donne comme vermifuge. Se tire de la mer Méditerrannée.

Polypes formant des cellules spongieuses, de nature cornée.

ÉPONGE, *Spongia officinalis*, L. Tient muriate de soude, phosphate et sulfate de chaux. Sa substance se compose de gélatine et d'une sorte d'albumine coagulée, selon Hatchett. On la prépare, soit à l'eau, soit à la cire, pour arrêter les hémorrhagies; charbonnée dans des vaisseaux clos, sa poudre se prescrit contre les scrophules; contient du carbonate d'ammoniaque et une huile empyreumatique, du sous-carbonate de soude, etc.

Nota. Les Chinois apprêtent des médicamens analeptiques avec plusieurs holothuries, zoophytes nus et des

aromates; c'est ce qu'on connaît en Europe sous le nom de *nids d'alcyons*, etc., dans les officines.

La PIERRE JUDAÏQUE, autrefois usitée, mais dont l'emploi superstitieux et inutile est tombé en désuétude, ne consistait qu'en pointes d'OURSINS (*Echinus*, L.), d'abord rapportes de Palestine, mais qui se trouvent aussi ailleurs; sont du carbonate de chaux.

RÈGNE VÉGÉTAL,

OU

BOTANIQUE MÉDICALE.

Les végétaux se distinguent naturellement par groupes ou familles qui affectent chacune des formes qui leur sont propres et offrent souvent une propriété médicale bien déterminée. On les partage en trois grandes divisions, 1° celle des *cryptogames* de Linné ou des Acotylédones de Jussieu, ainsi nommées parce que leurs parties de la fructification sont peu visibles, et que leurs graines pulvérulentes paraissent dépourvues de lobes ou cotylédons; enfin ces végétaux sont imparfaits par rapport aux autres. Tels sont les *champignons*, les *algues* ou les *lichens*, les *mousses*, etc.

2° Les Monocotylédones ont des graines à un seul lobe; leur tige molle, et ordinairement sans rameaux ni écorce, n'a point de moelle centrale, celle-ci est entremêlée dans les fibres; leur accroissement en grosseur ne se fait point par couches superposées, mais par dilatation. Leur feuillage est presque toujours simple. Les *graminées*, les *palmiers* et *fougères*, les *liliacées*, appartiennent à cette classe.

3° Les Dicotylédones qui comprennent tous les autres végétaux, sont les plus parfaits ou les plus composés. Les *labiées*, les *amaranthes*, les *chicoracées*, les *ombellifères*, les *crucifères*, les *caryophyllées*, les *ficoïdes* ou plantes grasses, sont toutes herbacées; les *conifères*, les *amentacées*, les *térébinthacées*, les *tiliacés*, etc., sont tous ligneux, ou en arbres. Parmi les *rosacées*, les *papilionacées*, il y a des herbes, des arbrisseaux et des arbres.

Nota. L'on cite toujours de préférence la nomenclature de Linné. Lorsque le pays natal n'est pas indiqué, il faut entendre que c'est la France ou les contrées voisines en Europe.

PLANTES ACOTYLÉDONES, OU CELLULAIRES (la plupart).

FAMILLE I. *CHAMPIGNONS*. Substances fongueuses, d'ordinaire vénéneuses, sans feuilles ni fleurs (*Bulliard*, *Persoon*).

MORILLE, *Phallus esculentus*, L. Champignon ordinairement sain, mais non pas ses congénères; le *phallus impudicus* est fétide.

CHAMPIGNON COMESTIBLE, *Agaricus campestris*, L. Vient sur couches, a de l'adipocire, de la graisse, de l'albumine, de la matière animale insoluble à l'alcohol, un sucre sétiforme, de l'osmazôme, de la fungine ou portion fibreuse, de l'acétate de potasse. Dans l'*agaricus bulbosus*, L., vénéneux, il y a en outre une substance grasse molle, jaune, âcre; dans l'*agaricus theogalus*, L., on trouve une matière grasse, âcre et amère; l'*agaricus muscarius* si dangereux, dit fausse oronge, contient aussi la matière grasse, nuisible, du phosphate, sulfate et muriate de potasse, etc., avec la fungine, selon M. Vauquelin. Dans l'*agaricus volvaceus*, Braconnot a trouvé de la gélatine, de l'albumine, du sucre sétiforme, de la cire, de l'huile, des acides benzoique et acétique, un principe délétère volatil, divers sels. On observe aussi chez d'autres champignons l'acide fungique, du mucus animal et une matière animale peu connue, etc. D'autres acides particuliers existent dans l'*hydnum sinuatum*, l'*agaricus piperatus*, etc., selon M. Braconnot. Les *agaricus torminosus* de Schœffer, *agaricus necator*, *agaricus bulbosus*, *vernus* et *autumnalis*, etc., sont très-dangereux, comme l'*amanita muscaria*, Persoon, et Bolton, *fung.* fig. 27, pag. 46, aussi l'*agaricus theiogalus*, etc. Les genres offrant plus de sécurité sont les *helvella*, *clavaria*, *hydnum*, *boletus*, *merulius*, *agaricus*, *gymnopus*, *tuber*, *phallus* (ou plutôt *morchella* de Persoon). Il faut éviter tous les champignons de couleur brune ou foncée, comme étant suspects. Les bolets et les agarics forment le plus grand nombre des espèces nuisibles; surtout dans leurs hymenium, ou feuillets, ou foin. Les espèces munies d'un collier ou d'une *volva*, et celles dont le suc devient bleu ou vert à l'air, sont fatales; aussi, celles à saveur poivrée.

Les vieux champignons sont plus dangereux que les jeunes. Les laiteux sont vénéneux, comme aussi les espèces de russules, rotules, coprins, micenes et omphalies de Persoon; tous les amanites enfin, les plus colorés surtout.

AGARIC BLANC, *Boletus laricis*, L. *Boletus purgans*, Persoon. Croît en orient sur le mélèze, est friable, léger. Il contient une résine particulière et âcre 10/207es, un acide libre, une matière fongueuse, de l'extrait, des sulfates de potasse et de chaux, du muriate de potasse, une matière animale, des phosphates de chaux et de fer, selon Bouillon-Lagrange. Est un purgatif drastique. Tous les champignons sont plus ou moins suspects, comme alimens.

AMADOU, *Boletus ungulatus*, Bulliard et Decandolle, *igniarius*, L. Divisé, assoupli par la percussion, sert pour arrêter les hémorrhagies. Il contient à peu près les mêmes principes que l'agaric blanc. Imbibé d'une solution de nitre et séché, prend feu aisément. Dans le *boletus pseudo igniarius*, existe un acide particulier dit *bolétique*. La vesse-de-loup, *Lycoperdon bovista*, L., et sa poussière séminale abondante, très-subtile, peuvent remplir les mêmes usages en médecine que l'amadou. Les champignons contiennent une fibrine particulière, la *fungine*, selon Braconnot, surtout la vesse-de-loup, et du fungate de potasse.

OREILLE-DE-JUDAS, *Peziza auricula*, L. Dillen. Croît sur le sureau, cendrée, coriace. S'emploie macérée dans le lait ou le vinaigre, pour gargarismes, dans l'angine et autres maux de gorge. Contient aussi de la fungine, une sorte d'adipocire; la pezize noire tient un acide fungique.

TRUFFES, *Lycoperdon Tuber*, L. Il y en a des blanches d'une odeur alliacée. Les noires sont plus usitées. Aliment aphrodisiaque, échauffant, indigeste, ainsi que les autres champignons comestibles. Donnent un arome fugace, de l'ammoniaque, de l'albumine, du phosphate de chaux, etc., selon Bouillon-Lagrange, *Ann. chim.*, t. 46, p. 191. C'est le *tuber cibarium*, Persoon, et *tuber gulosorum* de Bulliard. Les *tuber moschatum*, et *tuber album*, ont été trouvés dans le midi de la France.

II. *ALGUES.* Expansions foliacées ou chevelues, humides ou aquatiques. Plantes animalisées ou contenant beaucoup d'azote.

MOUSSE DE CORSE. *Fucus helmintochorton*, Latourette. M. Decandolle et d'autres botanistes y ont distingué plusieurs espèces de varechs filamenteux, géniculés, des *Ceramium*, les *Conferva fasciculata*, *albida*, *intertexta*, la *Corallina officinalis*, les *Fucus purpureus* et *plumosus* d'Hudson. Ces derniers sont moins vermifuges. Les rochers de la mer Adriatique fournissent aussi ces varechs bruns qui ont une forte odeur de marée. Il n'y a pas un huitième de *fucus helminthocorton* dans la mousse de Corse. Bouvyer a trouvé dans ces fucus une gélatine colorée et odorante, puis blanche; des muriate de soude, sulfate de chaux, phosphate et carbonate calcaires, magnésie, silice et fer. (*Soc. philomath.*)

VARECHS, GOEMONS. Les *Fucus esculentus*, *palmatus*, *edulis*, *saccharinus*, L., contiennent une gélatine végétale nutritive, plus ou moins sucrée, avec un sucre en petites aiguilles soyeuses, qui est analogue à celui des champignons. Les cendres contiennent du carbonate de soude et de l'hydriodate de potasse, d'où M. Courtois a retiré l'iode. Diverses espèces brûlées fournissent des cendres alcalines de soude (1), et de l'IODE surtout.

NOSTOC, *Tremella nostoc*, L. Gélatineuse verdâtre, infusée dans l'eau-de-vie, en dégoûte les buveurs, elle peut se manger. Vertus imaginaires attribuées à cette plante par les alchimistes pour fixer leur *mercure solaire*. Se trouve par les temps pluvieux en des lieux humides. Tient du phosphate de potasse et du sulfate *id.*, un principe muqueux ou gélatineux et la bassorine, une matière grasse, de la potasse. Les *Ulva clavata* et *prolifera*, L., se rencontrent encore dans l'helminthocorton. Ces plantes et quelques oscellaires (Voy. Vauthier et Girod-Chantrans) paraissent douées d'irritabilité. Appliquées à l'extérieur, sont rafraîchissantes. On peut manger les *ulva edulis*, *saccharina*, *ciliata*, *umbilicalis*, *palmata*, *lactuca* et autres de divers pays.

(1) Le *fucus vesiculosus*, L., brûlé en charbon, fait l'*éthiops végétal*, est alcalin, antiscrophuleux

CONFERVE, *Conferva rivularis*, L. Matière verte fibreuse des eaux stagnantes ; composée de carbone et chaux ; ne brûle pas mieux que la *Fontinalis antipyretica*, L. Odeur marécageuse, est le vermifuge de quelques paysans, comme plusieurs *ceramium*. La pelotte d'eau douce est la *conferva œgagropila* de Will. Dixon. *Philos. trans.* tome 47 p. 498.

III. *LICHENS*. Productions parasites sèches, portant des écussons pulvérulens (leurs graines) ; végétaux colorans, purgatifs, astringens. (*Acharius*).

LICHENS MÉDICAUX, la PULMONAIRE DU CHÊNE, *Lichen pulmonarius*, L., *sticta pulmonacea* d'Acharius et d'Hoffmann. Expansion foliacée, grise, de nulle odeur, saveur un peu amère, paraît être béchique, détersive et apéritive.

LICHEN D'ISLANDE, *Cetraria islandica*, Acharius, et le *lichen velleus*, L. Foliacés, cendrés, à découpures ciliées : saveur un peu amère ; alimens en Islande ; se prennent en infusion contre les catarrhes ; sont mucilagineux, antihectiques ; quelquefois purgent ; naissent dans les bois des grandes montagnes. Le lichen d'Islande contient, selon Berzelius, sur 100 parties, sirop 3, tartrates de potasse et de chaux, un peu de phosphate calcaire, 2, principe amer 3, cire verte 1,6, gomme 3,7, matière, colorante 7, fécule 44, squelette féculacé 36, une petite quantité d'acide gallique. Westring dit y avoir observé aussi un peu de résine et de l'albumine. Afin d'enlever le principe amer du lichen, on le lave dans de l'eau alcaline, et on l'y laisse macérer. La gélatine végétale a été reconnue par Fourcroy dans le lichen d'Islande, on l'en peut tirer. Willemet, (*Hist. des Lichens utiles*), cite le *lichen aphtorum*, L. *peltigera apthosa*, Acharius, comme drastique, vermifuge, et l'usnée du crâne humain, ou des arbres, *Lich. plicatus*, L., (*stereocaulon* d'Achar.), comme astringent ; ses vertus antiépileptiques sont imaginaires ; sa décoction est détersive à l'extérieur, ainsi que celle de plusieurs autres ; il a une odeur agréable qui sert pour la poudre de Chypre ou les sachets de senteur (ainsi que le *Lich. rangiferinus*, L. *cladonia rangiferina*, Achar.) Le *Lich. pyxidatus*, L., est

très-béchique, et, dit-on, lithontriptique. Le *Lich. coccifèrus*, L., a les mêmes vertus : on l'emploie encore dans les fièvres intermittentes. Le *Lich. prunastri*, L., odorant aussi, est astringent, béchique, sert en Egypte pour faire la bière, ou lui donner bon goût. On a vanté mal à propos le *Lich. caninus*, L., contre la rage. Le *Lich. pustulatus*, L., peut remplacer le piment, etc, Les *parmelia parietina* et *candelaria* s'emploient en décoction dans le lait contre la jaunisse. La *parm. murorum* et *lecidea geographica* sont fébrifuges ; le *lichen vulpinus* fait périr les loups, etc.; amers et fébrifuges, voyez Hoffmann, *lichenograph.* Le *lichen parietinus*, L., a donné à M. Grumprecht une huile volatile butireuse, verdâtre, ayant à un haut degré l'odeur du lichen; est soluble à l'alcohol. M. Trommsdorff l'a trouvée absolument semblable à l'huile volatile qu'il a retirée du quinquina.

LICHENS TINCTORIAUX. L'Orseille, *Stereocaulon roccella*, Ach. La Parelle d'Auvergne, *Verrucaria parella*, Ach., et la *lobaria tinctoria*, A., donnent des teintures violettes ou bleues à l'aide des alcalis et de celui de l'urine putréfiée. La chaux et l'ammoniaque muriatée tournent en rouge les *lich. croceus, coccifer*, *pustulatus*, *ustus*, *prunastri*, *omphaloïdes*, L., etc. On obtient du brun des *lichen pertusus*, *tartareus*, *ventosus*, *furfuraceus*, *pulmonarius*, L., etc.; on a du violet avec les *lichen jubatus*, *floridus*, *calicarius*, *farinosus*, L., du jaune avec les *lichen candellarius*, *hæmatoma*, *saxatilis*, *centrifugus*, *juniperinus*, *tenellus*, *physodes*, *pseudo-corallinus*, L., etc. *Voyez* Westring sur les couleurs des lichens.

IV. *HÉPATIQUES*. Expansions vertes foliacées; aquatiques.

HÉPATIQUE D'EAU, *Marchantia polymorpha*, L. Algue d'eau douce, inodore; passe pour apéritive, âcre, astringente.

V. *MOUSSES*. Plantes portant une urne ou boîte remplie de poudre séminale, recouverte d'une coiffe en cornet. (*Hedwig*).

MOUSSE AROMATIQUE, *Hypnum crispum*, L. Sert pour des matelas, au lieu de laine. A une bonne odeur.

LYCOPODE, *Lycopodium clavatum*, L. Grandes tiges rameuses, velues, donnant une poussière légère de couleur de soufre, très-inflammable, que l'eau ne mouille pas: contient une huile fixe, 60 parties solubles en alcohol, 30 de sucre, 15 de mucilage, et 895 de substance insoluble, selon Bucholz; avec sulfate calcaire et du fer. M. Cadet y a trouvé de la cire aussi; sert pour rouler les bols et les pilules; usitée contre la plique de Pologne. La plante est astringennte, selon Westring. Les lycopodium donnent à la laine une teinture bleue, à l'aide du bois de Brésil Le *lyc. selago*, L., purge. La poudre de lycopode contient aussi des graines capables de germination, selon Brotero. Le pollen de la massète d'eau, ou *typha*, remplace le lycopode.

PERCE-MOUSSE, *Polytrichum commune*, L. Cru très-sudorifique, antipleuretique, peu usité. Aussi, la *funaria hygrometrica*, appliquée, sert contre la chute des cheveux.

VI. *FOUGÈRES*. Feuilles se déroulant; fructification, 1° sur les feuilles; 2° en épis. Plantes pectorales, douceâtres, astringentes, ou vermifuges, odorantes.

1° CAPILLAIRE de MONTPELLIER, *Adianthum capillus Veneris*, L. Croît dans l'Europe méridionale; tige simple; est béchique, pectoral. Celui d'Amérique est l'*adianthum pedatum*, L., Decandolle. Le capillaire blanc est l'*aspidium rhœticum* de Swartz, *polypodium rhœticum*; l'*adianthum œthiopicum*, croît en Afrique.

CAPILLAIRE COMMUN, Doradille. *Asplenium adianthum nigrum*, L. Est plus brun que les précédens. Mêmes vertus. Le capillaire polytric, *asplenium trichomanes*, L., et l'*aspl. ruta muraria*, L., ou la sauve-vie; qui ont tous des feuilles ailées, jouissent des mêmes propriétés; sont un peu astringens; aussi le *polytrichum commune*, L.

CÉTÉRACH, *Asplenium Ceterach*, L. Est la Doradille vantée contre les maladies des voies urinaires comme un très-puissant diurétique.

SCOLOPENDRE, *Asplenium Scolopendrium*, L. *scolopendrium officinarum* de Swartz. Sont, avec le précédent, des astringens, vulnéraires, pectoraux. Le dernier a des feuilles simples; celles du cétérach sont pinnatifides.

FOUGÈRE MALE, *Polypodium filix mas*, L., *aspidium filix mas*, de Swartz. Feuilles composées. Sa racine est vermifuge, un peu amère et astringente: d'autres donnent une fécule nutritive. Le fameux *agneau de Scythie*, n'est que la racine chevelue du *polypodium baromez*, L., *Dicksonia culcita*, Lhérit.

CALAGUALA, racine du *polypodium adianthiforme*, Forster, *aspidium coriaceum* de Swartz, vient des Andes, du Pérou, selon Ruiz et Pavon, et de la nouvelle Hollande, selon Labillardière; est antisyphilitique, sudorifique; contient une résine amère, vermifuge; du sucre, huile âcre rouge, beaucoup de mucilage, amidon et matière colorante.

POLYPODE, *Polypodium vulgare*, L. Racine sucrée, feuille simple, pinnée; vertu apéritive, fondante, purgative. La petite fougère aquatique qui lui ressemble, *polyp. dryopteris*, L., est âcre, septique.

Fougère femelle, *Pteris aquilina*, sert aussi comme vermifuge, astringente. La *pteris esculenta* est la nourriture des habitans de la terre de Diemen; sa racine contient beaucoup de fécule acerbe; un extrait résineux, noircissant le fer.

2° OSMONDE LUNAIRE, *Osmunda lunaria*, L. Feuilles astringentes. Plusieurs autres espèces de fougères ont des qualités analogues aux précédentes. L'extrait d'*osmunda regalis*. L. a été vanté contre le rachitisme des enfans, par le docteur Aubert.

OPHIOGLOSSE ou LANGUE DE SERPENT, *Ophioglossum vulgare*, L., est vulnéraire.

VII. *NAÏADES*. Plantes aquatiques, sans fleurs visibles.

PRÊLE, *Equisetum palustre*, L. et les autres espèces sont astringentes, vulnéraires. *Equis. arvense*, *fluviatile*, *limosum*, etc.

LENTILLE D'EAU, *Lemna major* et *minor*, L. En topique, rafraîchit, ainsi que les *Potamogeton*, L.

PLANTES MONOCOTYLÉDONES, OU ENDOGÈNES.

Leurs racines et tiges contiennent, ou du mucilage, ou des sucs sucrés, ou une fécule. Nulle de ces plantes n'a des sucs laiteux, ni caoutchouc, ni suber, etc. Hors des palmiers, aucune n'a de semences huileuses.

VIII. *AROÏDES*. Tige simple, fleurs en cornet; 1° enveloppées d'un spathe; 2° nues. Herbes poivrées ou âcres.

1° PIED-DE-VEAU, GOUET, *Arum maculatum*, L. Feuilles en fer de lance, tachées de noir; racine fort âcre, incisive, détersive; donne une fécule douce, nourrissante comme la COLOCASIE d'Egypte, *arum colocasia*, L. Les racines d'*arum divaricatum* et d'*arum arborescens*, quoique âcres étant fraîches, se donnent sèches comme la salsepareille, et en ont plusieurs vertus, en Amérique, selon Wright. Le chou caraïbe est l'*arum esculentum*, L. On mange aussi les racines de l'*arum macrorhizon*. L. de l'*ar. mucronatum*. La racine d'*ar. triphyllum* dans du lait est un aliment stimulant, utile, en quelques consomptions. L'*arum sagittæfolium* a une racine comestible. Le gouet SERPENTAIRE, *arum dracunculus*, L. a une fleur d'une odeur de charogne, et les propriétés du premier, ainsi que la *calla palustris*, L.; est d'Europe, comme ceux-ci. Le spadix de l'*arum cordifolium* de l'Ile de France, donne, selon Bory St.-Vincent, jusqu'à 45 degrés de chaleur, quand il fleurit, le matin, même sous le gaz acide carbonique, l'azote, etc. Le spadix de l'*arum italicum* est chaud, mais moins selon Lamarck.

ZOSTÈRE MARINE, *Zostera marina*, L. Les tubercules ou pelotes de ses racines agglomérés par les flots de la mer, brûlés et en poudre, servent comme antiscrophuleux; est la PELOTE DE MER, ou égagropile marine.

2° ROSEAU AROMATIQUE, *Acorus calamus*, L. Racine odorante, stomachique, agréable; croît dans les pays froids et humides, en Hollande et aussi en Asie; donne

un extrait résineux par l'alcohol. Tient amidon et principe aromatique, ou huile volatile, peut-être de l'inuline.

DRACONTIUM, *Dracontium pertusum* L. Sert, par son âcreté, comme vésicante, sur tout le corps. On applique ses feuilles sur la peau. Il s'y élève des phlyctènes. Remède usité contre la leucophlegmatie et l'hydropisie, par les Indiens de la Guyane et Démérari. On peut manger les racines du *dracontium polyphyllum*, L., comme celles des *arum arisarum*, *violaceum*, et même de *calla palustris* dans le Nord de l'Europe, etc.

IX. *CYPÉROIDES*. Tiges droites, triangulaires, fleurs terminales, en ombelles.

SOUCHET ROND, *Cyperus rotundus*, L. Croît en Orient, dans les lieux aquatiques. Racine à fécule.

SOUCHET LONG, *Cyperus longus*, L. d'Europe. N'en paraît qu'une variété; racines odorantes, saveur échauffante, aromatique. Le PAPYRUS des Égyptiens qui servait de papier à écrire, n'était que les tuniques d'un souchet, *cyperus papyrus*, L. On mange les racines du *cyp. esculentus*, L. Rôties, elles imitent le café. Contiennent fécule et huile fixe, selon Byroli.

SALSEPAREILLE ALLEMANDE, racine de *Carex arenaria*, L., a l'odeur balsamique; est diurétique et sudorifique comme le gayac. On en obtient une eau distillée odorante, selon Merz (*diss. de quibusdam caricibus*, Erlang, 1784, 4°): aussi les *carex hirta* et *disticha*.

X. *GRAMINÉES*. Plantes alimentaires, farineuses et sucrées, chaume noueux, cylindrique, feuilles en fourreau, des épis; 1° semences farineuses, 2° semences non usitées.

1° MAÏS, *Zea mays*, L. Fleurs mâles et femelles à part, farine nourrissante, résolutive en cataplasme; le suc de sa tige est très-sucré; contient, outre le sucre liquide, du phosphate de chaux. Originaire d'Amérique méridionale, apporté au 15e siècle en Europe.

SEIGLE, *Secale cereale*, L. Farine résolutive émolliente, pain humide, visqueux, rafraîchit beaucoup; est un

peu acide. Le seigle ergoté, ou l'ERGOT, maladie du seigle, analysé par M. Vauquelin, contient une matière colorante jaune fauve, une huile blanche douce, une matière colorante violette, capable de teindre la laine et la soie, un acide, peut-être le phosphorique, une matière végéto-animale très-abondante, un peu d'ammoniaque libre. L'ergot cause des maladies, pris en aliment; il a été vanté comme propre à exciter l'accouchement, et même l'avortement.

FROMENT, *Triticum hybernum*, L., et l'*œstivum*, L., ainsi que les autres espèces ou variétés cultivées, est originaire des contrées de la Tartarie et de la Sibérie, au rapport d'Heinzelmann, ainsi que le seigle et l'orge, et de même que le sont nos animaux domestiques, car les uns et les autres s'y rencontrent encore à l'état sauvage aujourd'hui; l'orge aux rives du Samara, le froment à Baschiros, l'épeautre, *triticum spelta* en Arménie, le seigle aussi en Crète. Le pain de froment, analysé par Vogel, lui a donné, fécule 53, 50, fécule torréfiée 18, gluten combiné à la fécule 20, 75, sucre 3,60, des traces d'acide carbonique, de muriate de chaux et de carbonate de magnésie; la fécule amylacée, très-nourrissante, contient du gluten et un peu d'albumine, une matière mucoso-sucrée, du phosphate calcaire, etc. Les fromens du Midi tiennent plus de gluten et d'amidon que ceux du Nord. Sert pour le pain des nations policées; jadis mangé en galettes azymes (sans levain). L'amidon ou poudre à poudrer sert pour les pilules, pastilles, etc. La semoule, le vermicel, usités en alimens, etc.

CHIENDENT, *Panicum dactylum*, L., et *cynodon dactylum*, Richard. Racine traçante, apéritive, usitée en tisannes; contient fécule, tartrate de chaux, et mucoso-sucré nutritif. Le chiendent des boutiques ou ordinaire est le *triticum repens*, L. On en peut tirer du sucre et même de l'alcool.

ORGE, *Hordeum distichum*, L., et *vulgare*, et *secalinum*, L. Rafraîchit, tempère; son gruau remplace le riz, sert à faire la bière, contient du gluten, de l'albumine, une fécule mucoso-sucrée, du nitratre de soude. Selon M. Proust, l'orge en grains est composé de résine jaune, une partie, gomme 4, sucre 5, gluten 3, amidon 32, hordéine analogue au ligneux 55, sur 100 parties. L'orge germé contient au contraire, hordéine 12, amidon 56, gluten 1,

sucre 15, gomme 15, résine jaune 1, sur 100 parties; de plus, on y a signalé une huile grasse, coagulable, du phosphate calcaire, magnésie, silice, fer, acide acétique. Le son ou l'écorce donne une résine âcre; l'orge fait un pain grossier, visqueux.

AVOINE, *Avena sativa*, L. Donne un pain lourd, muqueux; semence rafraîchissante en tisanne, usitée aussi en gruau. Contient du phosphate de chaux et silice, selon M. Vauquelin. A l'odeur de vanille. Toutes les graminées ont plus ou moins de silice dans leur tige ou chaume, et surtout les bambous, dont le tabaxir est une concrétion siliceuse avec potasse et chaux. Selon Vogel, la farine d'avoine donne, fécule 59, albumine, 4,30, gomme 2,50, sucre et principe amer 8,25, huile grasse 2, d'un jaune verdâtre. Sa balle ou paille sert pour les matelas.

RIZ, *Oryza sativa*, L. Nourrissant, astringent, donne moitié de son poids de mucilage, peu ou point de gluten, impropre à faire du pain; aliment des Asiatiques (en pilau). Le riz de montagne, variété d'Asie, croît dans les lieux secs. Le prétendu riz sec de la Chine est le *triticum monococcum*, L. L'arak est l'eau-de-vie de riz. M. Braconnot a trouvé dans le riz, outre la fécule, une matière végéto-animale, le sucre et la gomme, des phosphates, des sels végétaux à base de potasse et de chaux. M. Vauquelin remarque que le phosphate de chaux se dissout bien dans l'eau de riz. Celui-ci contient, 96 fécule, 1 sucre, 1,50 huile grasse, 0,20 albumine, un peu de gomme et de phosphate de chaux.

MILLET, *Panicum miliaceum*, L. Aliment des nègres; forme une bouillie pesante, siccative, constipante.

CORACAN, *Cynosurus Coracanus*, L., *Eleusine Coracana*, Willdenow. Donne des graines abondantes pour la nourriture, dans les Indes orientales, ainsi que le *paspalum frumentaceum*, L., nommé cadoro, et le *paspalum pilosum* de Roxburg, etc. Il y a plusieurs autres *paspalum* cultivés vers Pondichéry.

SORGHO, *Holcus Sorghum*, L. Aliment de plusieurs habitans d'Italie, rend leurs excrémens rougeâtres; on en fait de la polenta, et avec le millet, des macaronis. Arduini a retiré du sucre des tiges du *holcus cafer*, en Italie; on en tire aussi du *holcus saccharatus*. Dans l'Afrique, le Couz-

Couz, *holcus spicatus*, L., est l'aliment commun; on en fabrique de la bière aussi (Mungo Park, *Voyage*, p. 63). La Durra des Egyptiens, *holcus durra*, Forskahl, est l'aliment du peuple, ainsi que les autres espèces de ce genre; aussi le *Poa abyssinica*, ou le teff, pain des Abyssins, selon Bruce.

2° CANNE A SUCRE, *Saccharum officinarum*, L. Croît dans les pays chauds; originaire des bords de l'Euphrate et d'autres lieux d'Asie; portée vers 1506 à St.-Domingue; connue dès l'antiquité (le rhum ou taffia est l'eau-de-vie du sucre); son sel essentiel, très-usité. La canne à sucre violette, *Saccharum violaceum*, Tussac, *Flor. Antill.*, tome 1, p. 160, tab. 25, et Bonpland, *Nov. gen. et spec.*, tome 1, p. 146, à glumes à quatre nervures, très-poilues, donne plus de mélasse, et sert surtout pour faire du rhum. Elle vient de Batavia. La canne d'O-Tahiti est plus grosse et plus grande, à longs entre-nœuds, à glumes binervées. Sprengel dit que la canne à sucre croît spontanément près d'Almansur, en Orient, vers Siraf et les rives de l'Euphrate (*Hist. rei Herbariœ*, t. 1, p. 245). L'art de faire du sucre ne remonte qu'au cinquième siècle, quoique plus ancien en Chine. Pierre d'Atienza planta les premières cannes à sucre à St.-Domingue, l'an 1520, et non en 1506, comme on l'a dit. Le vesou contient des malates de chaux et de potasse. Le sucre nourrit, adoucit, est pectoral, détersif à l'extérieur, et atténuant. On en extrait aussi de l'érable du Canada, *acer saccharinum*, L., des tiges du maïs, de la sève du *Gleditzia triacanthos*, L., du bouleau noir, etc., et surtout du moût de raisin, des racines de betterave et de carotte. Le sucre réduit plusieurs oxydes métalliques, sert de contre-poison; est un aliment recherché des animaux aussi.

BAMBOU, *Bambos arundinacea*, ou *Arundo bambos*, L. (*Nastus* de Lamark.) Le *tabaxir* est un sucre brut qui découle des nœuds du bambou. La pellicule de son chaume sert de papier aux Chinois. On confit au vinaigre ses jeunes pousses (nommées *Achar*). On fait des cannes de ses jets.

CANNE ou ROSEAU A BALAIS, *Arundo phragmites*, L. La racine et son chaume inférieur se donnent comme diurétiques, dépuratifs; est d'Europe.

ROSEAU DES JARDINS, *Arundo donax*, L. La canne a des vertus semblables, tient extrait muqueux, résine amère, aromatique, huile volatile, sucre, matière azotée.

SCHOENANTHE, *Andropogon Schœnanthus*, L., ou jonc odorant; contient une résine analogue à la myrrhe; chaume et feuilles aromatiques, de saveur âcre, échauffante, est atténuant, discussif, tonique; naît en Arabie, Syrie. Est le VETIVER des Indes.

NARD, FAUX SPICANARD, *Andropogon Nardus*, L. Couleur plus brune que le précédent; croît dans les Indes orientales; saveur amère, odeur du souchet; qualités du précédent. Le vrai spicanard est une valériane de l'Inde. Le NARD SYRIAQUE était un *andropogon* aromatique. La flouve odorante, *Anthoxanthum odoratum*, L., d'Europe, approche de celle-ci. La larme-de-Job, *Coix lacryma*, L., est diurétique.

IVRAIE, *Lolium temulentum*, L. Cause l'ivresse dans le pain; sert aussi à troubler la raison dans diverses préparations stupéfiantes en Orient.

XI. *PALMIERS*. Troncs sans rameaux, feuilles terminales, bois à fibres fistuleuses.

DATTES, du *Phœnix dactylifera*, L. Fruits sucrés, charnus, adoucissans, émolliens, pectoraux, un peu astringens; naît en Orient, au midi. Le pollen du dattier contient du phosphore et de la gélatine végétale; une sorte de cire, du phosphate de chaux et de magnésie, etc.

SAGOU, *Metroxylon Sagu*, Rottboël. *Sagus genuina*, Labillardière. *Sagus Rumphii*, Wildenow. Fécule séparée des interstices fibreuses du tronc de ce palmier, et desséchée au four; est en miettes grises, saveur fade et douceâtre; c'est un analeptique léger, adoucissant. La moelle des troncs du *Cycas circinalis* et du *Cycas revoluta*, L., de Thunberg, en fournit aussi-bien que l'*Arenga saccharifera* de Labillardière, qui croît dans les Moluques, comme le Sagoutier ordinaire, et le *Phœnix farinifera*, Roxburgh (*Plant. Corom.* 1, p. 53, tab. 74).

COCO, *Cocos nucifera*, L., et *Cocos butyracea*, L. Croissent dans les deux Indes, sous les tropiques: fruits contenant une amande émulsive, donnent beaucoup d'huile butyreuse, qui est émolliente, très-usitée dans les pays chauds. Le fameux *Coco des Maldives*, de quelques droguiers, est le fruit du Rondier des îles Séchelles, *Borassus sechellensis* de

Sonnerat (*Voy. Ind., tom. II*); il ressemble à deux fesses velues. Ses vertus alexipharmaques sont imaginaires. L'emplâtre diapalme se faisait jadis avec les rameaux du palmier en décoction. La noix de coco donna à Trommsdorf, eau, sucre liquide, gomme; le noyau, outre le beurre, tient albumine, sucre liquide, et un liquide aqueux.

AVOIRA, palmier AOUARA de Guinée, *Elais guineensis*, L. et Aublet. Donne, par ses amandes, une huile concrète à 29 degrés centig., d'un jaune orangé naturellement, d'odeur d'iris; elle est soluble dans l'éther et l'alcool chaud; contient, selon M. Henry, 31 parties de stéarine, et 69 d'élaïne, sur 100. Forme de bons emplâtres avec les oxydes de plomb. Nommée aussi *Beurre de Galam*, et *Thiothio* par les Caraïbes. Est employée en frictions dans les pays chauds, passe pour émolliente. On en extrait aussi des amandes de l'aréquier, chou palmiste, *areca oleracea*, L. La *Zamia caffra* est l'arbre à pain des Caffres. Plusieurs palmiers, *areca* et *elate*, ont dans leurs fruits une pulpe nourrissante, comme celle du dattier; mais elle est caustique dans ceux du *Caryota urens*. Presque tous les palmiers peuvent fournir à leur sommet un chou nommé palmiste, et que l'on mange cuit.

Dans plusieurs palmiers vit une larve de charanson, grosse, blanche et grasse; c'est le *curculio palmarum*, L. La plupart des Indiens mangent cette larve.

PALMISTE, CHOU, *Areca oleracea*, L. Les *cycas*, les *Euterpe*, les cocotiers et autres palmiers jeunes offrent un chou à leur sommet, qui est très-bon en aliment, mais il faut sacrifier l'arbre. Tous donnent aussi par incision, surtout l'*arenga saccharifera*, les cocotiers, le *Nipa fruticans*, L., le dattier, le doume, les sagoutiers, une sève sucrée qui fermente bientôt en vin (vin de palme). On en peut tirer du sucre; mais l'arbre s'épuise, donne moins de fécule ou de fruits. On retire cette sève sucrée de plusieurs palmiers, et elle passe bientôt à l'état vineux; tels sont les *Borassus*, *Caryota*, *Cocos*, *Corypha*, *Elate Sylvestris*, etc. Ce vin très-enivrant se nomme *tari* dans les Indes orientales; distillé avec le riz, il donne l'*arak*.

AREC CACHOU, *Areca Catechu*, L. Le brou de son fruit est âcre, nommé *pinanga*, se mâche avec le bétel (feuille du *piper betle*, L.) et un peu de chaux, comme sialogogue et stomachique, dans l'Inde; il rougit la salive. On tire par ma-

cération de ce brou une gomme-résine pulvérulente, d'un rouge brun, astringente, très-tonique, qu'on a cru être le CACHOU, selon Rumphius, (*Amboine, tom.* 1, *fig.* 4, et Roxburgh. *Plant. Corom.*, *tom.* 1, *fig.* 75.) L'*areca faufel*, L., non mûr, cause l'ivresse à ceux qui le mâchent. La résine CARAGNE paraît découler d'un latanier, *chamærops*, L.; est un résolutif d'odeur fétide étant brûlée. Pelletier a trouvé dans cette résine du malate acide de potasse, une matière végéto-animale et des matières hétérogènes. Le tronc du *Ceroxylon*, de Humboldt exsude beaucoup de cire végétale.

Le *Ceroxylon andicola*, haut de 160 à 180 pieds, exsude cette cire autour de son tronc, s'élève à 920, à 1500 toises sur les montagnes. Il supporte six à huit degrés de froid, selon Humboldt. Est l'*Iriartea deltoidea*, de Ruiz et Pavon. Il y a encore un palmier à cire au Brésil, le *Carnauba*. Le *Phœnix dactylifera* a plus de 12,000 fleurs mâles. L'*Alfonsia amygdalina* a bien 600,000 fleurs; comme le *Seje*, qui est un aliment des Orinoquois; chaque rameau porte 8000 fleurs environ; aussi les sauvages s'engraissent alors. La terre se couvre sous le pied de ces palmiers de plus de trois pouces de fruits. Le *Corypha pumos*, de Humboldt, a des fruits que mangent aussi les chiens, les renards et les hommes; telle est encore la *Jubæa spectabilis*, Humboldt et Bonpland. L'*Alfonsia oleifera* donne une huile bonne à brûler. Tous ces palmiers sont d'Amérique intertropicale.

PALMIER LONTAR, *Lontarus domestica*, Juss., Rumphius. *Amboine*, tom. I, tab. x. On dit que l'extrait de ses fruits fournit le BDELLIUM; près du Golfe persique. Ce n'est pas le palmier *doum*, comme le croit Sprengel. Le cycas (palmier nommé *Dammara alba* par Rumphius; *Amboine*, t. 2, fig. 57) fournit, à la vérité, une autre résine qui sert à faire des torches pour brûler. Le palmier de la haute Egypte, le seul qui se bifurque, est le *Cucifera Thebaica* de Delille, *Descript. de l'Egypte*, tom. 1, p. 53, est le doum véritable.

SANG-DRAGON, *Calamus Draco*, L. Croît dans l'Inde, près des eaux. Ses fruits donnent par macération le sang-dragon le plus commun; résine rouge, astringente. Il y a d'autres *sang-dragon* (fam. des papilionacées); celui-ci, en forme de boulettes, est enveloppé dans des feuilles de palmiers. Les rotins, les cannes ou joncs sont de ce genre (*calamus rotang*, L.).

XII. *ASPARAGOIDES.* 1° Fleurs hermaphrodites ; 2° fleurs dioïques. Plantes diurétiques.

1° SANG-DRAGON FIN, *Dracœna Draco*, L. De l'Inde. Se retire par incision, est le plus pur de tous ; sert dans les vernis, les dentifrices. Le *dracœna terminalis* a la propriété sudorifique, comme plusieurs smilax.

Des *Medeola*, comme la *virginica*, sont des diurétiques, employés aux Etats-Unis, dans l'hydropisie.

PARISETTE, RAISIN DE RENARD, *Paris 4-folia*, L. Recommandée par Boërhaave, dans la manie. Croît en Europe.

ASPERGE, *Asparagus officinalis*, L. Sa racine est une des cinq apéritives, et aussi l'*Asparagus acutifolius*, L., ou corruda des anciens. Tient fécule verte, cire végétale, un principe volatil résineux, de l'albumine, des phosphates et acétates de potasse et de chaux, une matière sucrée comme la manne, et enfin un principe cristallin, nommé *asparagine* de MM. Vauquelin et Robiquet.

SCEAU DE SALOMON, *Convallaria polygonatum*, L. Racine vulnéraire, dit-on; elle est astringente, peut-être diurétique. *Polygonatum multiflorum*, J. et *uniflorum*, Desf.

MUGUET, *Conv. maialis*, L. Fleurs céphaliques ; séchées, sont sternutatoires. Tiennent matière verte animale.

2° PETIT HOUX, FRAGON, HOUX FRÉLON, *Ruscus aculeatus*, L. Racine, une des cinq apéritives; ses baies le sont aussi. Les semences des baies torréfiées imitent bien le café, selon M. Pignol. L'herbe aux langues, ou laurier alexandrin, *ruscus hypoglossum*, L., est diurétique, comme le *smilax aspera*, L. ; elles peuvent remplacer la salsepareille.

SALSEPAREILLE, *Smilax Sarsaparilla*, L. Sudorifique actif, dépuratif, antisyphilitique, antirhumatismal. Vient d'Amérique. On mêle à ces racines traçantes, brunes, d'autres plantes et des lianes qui ont des vertus analogues, comme des bignones et des aralies. La racine de salsepareille contient de l'albumine végétale abondamment, et une fécule. On remplace la salsepareille par la racine de *smilax aspera*, L., qui est cultivée dans le midi de l'Europe. Les salsepa-

reilles de Honduras et de Campêche sont les meilleures. Elles croissent en des lieux bas et humides. D'autres racines de smilax ont les mêmes vertus.

SQUINE, *Smilax china*, L. Racines tuberculeuses, couleur du liége. Vient de Chine, et de la Jamaïque. Qualités de la précédente. Contient de la fécule rougeâtre que l'on mange en Amérique du sud.

SCEAU NOTRE-DAME, *Tamnus communis*, Juss., ou RACINE VIERGE. Racine diurétique, incisive, apéritive. On la dit âcre et caustique, ou même hydragogue.

IGNAME, *Dioscorea sativa*, L., et *Dioscorea alata*, L. Sa racine, riche en fécule nourrissante, sert, dans les deux Indes, d'aliment, et on en fait du faux sagou; aussi, des *Dioscorea bulbifera* et *triphylla*; racines très-volumineuses, pesant jusqu'à 30 livres. La *sativa* purge ceux qui n'ont pas coutume d'en manger.

XIII. *JONCS*. Tiges simples. 1° Aquatiques; 2° non aquatiques. Plantes âcres.

1° JONC FLEURI, *Butomus umbellatus*, L. Herbe apéritive à jolies fleurs. Le plantain d'eau, *alisma plantago*, L., et la sagittaire, *sagittaria sagitta*, L., sont âcres, apéritives, incisives.

2° HELLÉBORE BLANC, *Veratrum album*, L., ou VARAIRE. Sa racine est un violent drastique. Pelletier et Caventou ont trouvé dans elle une matière grasse formée d'élaïne et de stéarine, avec un acide volatil; puis un principe alcali végétal, blanc, cristallin, âcre, la *Vératrine*, combinée à l'acide gallique; une matière colorante jaune, de la gomme, de l'amidon, du ligneux, des phosphate, carbonate et sulfate calcaires dans les cendres. Son suc empoisonne les instrumens tranchans. Sa poudre est septique, mise sur les ulcères, et sternutatoire. Croît en Europe. Le *Veratrum nigrum*, L. Usité de même. Paraissent être l'hellébore blanc des anciens.

L'infusion aqueuse de racines d'*Helonias dioica* est vermifuge, sa teinture spiritueuse est amère tonique, mais âcre; aux États-Unis.

CÉVADILLE, *Veratrum sabadilla*, Retz. *Fascic. obs. botan.* 1. Lips. 1779. Croît dans l'Inde. Ses capsules et

graines pulvérisées font périr les poux. Sont sternutatoires et vermifuges. MM. Pelletier et Caventou ont trouvé en ces semences une matière grasse formée d'élaïne, de stéarine et d'un acide *cévadique*, cristallin, volatil ; plus, de la cire, du gallate acide de vératrine, principe alcalin végétal, cristallisable, une matière colorante jaune, de la gomme, du ligneux, dont les cendres offrent des carbonate et phosphate de chaux, etc. La cévadille offre des capsules à trois loges ; on l'appelle aussi *sébadille*. Elle vient du midi de l'Europe et d'Orient.

XIV. *LILIACÉES*. Fleurs en lys. Herbes nauséeuses, incisives.

COLCHIQUE, *Colchicum autumnale*, L. Son ognon est un très-puissant incisif dans le vinaigre et en oxymel.

MM. Pelletier et Caventou ont retiré du colchique une matière grasse composée d'élaïne, de stéarine et d'un acide volatil; un gallate acide de vératrine, matière très-âcre, vomitive, cristalline; de plus, beaucoup d'inuline, de l'amidon, de la gomme, du ligneux, et des carbonate, phosphate, muriate de chaux, etc., dans les cendres. On sait que le colchique est un poison.

Au Malabar, la racine bulbeuse de *methonica superba*, Desfontaines, a les propriétés violentes du colchique. Celui-ci est plus actif encore au printemps, avec ses feuilles, qu'en automne, avec ses fleurs, selon Maranta, et les analyses de Moretti et Mélandri. Les bulbes d'hyacinthe, de narcisse, de fritillaire, de *gloriosa superba*, etc., sont très-vénéneuses.

HERMODACTE, *Colchicum illyricum*, Miller. Racines tubéreuses blanches, douceâtres, donnant de la fécule et beaucoup d'inuline. Sont purgatives, dites incisives. Saveur un peu âcre, couleur jaunâtre au dehors ; inodores. On attribue aussi l'hermodacte à la racine d'*Amaryllis lutea*. Voyez le faux hermodacte à l'*Iris tuberosa*.

Le *Crinum asiaticum* est la racine contre-poison de l'*Upas* des Macassars, selon Rumphius. Upas antiar (*Bohon upas*).

LYS, *Lilium candidum*, L. Son ognon cuit est émollient, maturatif, et aussi ceux du martagon, de l'*ornithogalum lu-*

teum, L., de la fritillaire couronne impériale, des tulipes, etc.

XV, XVI et XVII. 1° *ASPHODÈLES*, 2° *NARCISSES*, 3° *IRIDÉES*. Plantes ayant un suc purgatif, ou nauséeux, ou incisif, ou vomitif.

1° SCILLE, *Scilla maritima*, L. et Redouté, *Liliacées*, tome 2, fig. 116. Des bords de la mer Méditerranée. Elle contient un principe amer, visqueux, observé par Vogel, la *scillitine* 35; plus, du citrate de chaux, de la gomme 6, tanin 24, un peu de matière sucrée et du ligneux; de plus, une substance âcre volatile, et de l'oxalate de chaux. Ognon rougeâtre, épais, âcre, amer, de saveur nauséuse et émétique; puissant incisif, diurétique, en poudre, en oxymel. Les bulbes des asphodèles, des anthérics, la racine d'*Anthericum bicolor*, Desfontaines, purgent, ont des propriétés analogues à la scille, quoique moindres, ainsi que les *Hyacinthus comosus*, et *H. muscari*, L., à fleurs blanches.

La tulipe des jardins est la *tulipa gesneriana*, L., cultivée. Le *phormium tenax*, Forster, de la Nouvelle-Hollande, donne un fil très-fort pour cordages. Le *zanthorrhæa arborescens*, Smith, aussi de la Nouvelle-Hollande, donne une résine jaune vulnéraire, très-tenace; ses fleurs ont du miel.

ALOÈS, *Aloë perfoliata*, L., *A. soccotorina*, Lamarck, et des *A. spicata*, Thunb.; *A. linguæ-formis*, Thunb.; et *A. elongata*, Murray. Le succotrin s'extrait par expression, les parties les moins pures donnent l'aloès *hépatique*, moins mauvais que le *caballin*, résidu des fèces. Le premier est brun, demi-transparent, d'odeur nauséeuse, de saveur âcre, irritante, amère, purgative, drastique, très-échauffante. On peut extraire une fécule nutritive de cette plante, comme font les Cochinchinois. Elle croît à Soccotora, île près du golfe arabique. L'aloès de la Barbade approche des qualités des précédens; est extrait de l'*aloë vulgaris*, Lamarck; naît en Amérique. L'aloès succotrin tient, selon Bouillon-Lagrange et Vogel, extractif 68, résine 32 sur 100; l'aloès hépatique, extractif 52, résine 42; matière insoluble albumineuse 6 sur 100. M. Braconnot désigne cet extractif sous le nom de résino-amer, principe *sui generis*. Il fait 81,25, selon Trommsdorff; plus, 6,25 de résine et 12,5 d'albumine, un atome d'acide gallique. On peut aussi faire des collyres aloé-

tiques. Selon William Wright, l'aloès caballin et hépatique des Barbades se tire par décoction dans l'eau ; on en sépare les fèces ; mais l'aloès succotrin s'obtient de l'*aloè spicata* par expression, dans quelques îles d'Amérique, où cette plante a été introduite. L'aloès lucide et transparent s'obtient aussi de cette plante par infusion.

ALOÈS PITTE, *Agave americana*, L. Sudorifique en décoction. Outre sa filasse, donne un suc jaune très-analogue à l'aloès, même en Espagne, où il est cultivé. Les TILLANDSIES, L., ou CARAGUATES, surtout la *Tillandsia usneoides*, servent en infusions contre les maladies de poitrine et les hémorroïdes. L'ANANAS, *Bromelia*, et le *Karatas*, offrent des fruits qu'on peut confire ; ils contiennent beaucoup d'acide citrique. Toutes ces plantes sont d'Amérique. L'*Agave* sauvage du Mexique donne une sève sucrée qui, fermentée, produit le vin nommé *pulque*.

AIL, *Allium sativum*, L., ognon, *allium cepa*, L., échalotte, *A. ascalonicum*, L., rocambole, *A. scorodoprasum*, L., porreau, *A. porrum*, L. On connaît leurs qualités médicinales et alimentaires; l'ail contient, selon Bouillon-Lagrange, du soufre avec une huile volatile vermifuge, blanche, caustique, âcre, de la fécule, et quelques phosphates ; plus, mucilage, albumine, sucre. Ses cendres tiennent sels, des sulfates, de la potasse, du phosphate de chaux, etc. selon Cadet. L'OGNON tient aussi sucre de manne, mucilage, gluten coagulable à la chaleur, acide phosphorique, citrate de chaux, acide acétique, parenchyme, et surtout du soufre, avec une huile blanche âcre, et une matière végéto-animale.

SPICANARD FAUX, *Allium victoriale*. L. Son bulbe, donné comme le vrai spicanard, est plus faible.

Le MOLY d'Homère ou de Circé est l'*Allium nigrum*, L. Il y a les *A. magicum*, *moschatum*, *odoratissimum*, à odeurs stimulantes, utiles dans les maladies nerveuses. Les aulx sont épispatiques, animent la sensibilité générale et l'ardeur. Leur odeur pénètre toute l'économie. Ils conviennent contre l'hydropisie.

2° LYS ASPHODÈLE, *Hemerocallis lutea*, L. Plante expectorante. L'*alstrœmeria edulis*, a une racine mangeable, son ognon, ses belles fleurs cultivées par les nègres ; appelée artichaut de Jérusalem au Cap-Français. La *tacca pinna-*

tifida peut aussi servir d'aliment dans les Indes : le martagon en Sibérie.

NARCISSE DES PRÉS, *Narcissus poeticus* L., et *N. pseudo-narcissus*, L. Racine émétique ; s'applique aussi sur les brûlures. Son extrait est recommandé comme antispasmodique ; il agit comme vomitif. Caventou a trouvé dans les fleurs, matière grasse 6, matière colorante jaune 44, gomme 24, fibre végétale 26 : il en est de même des *narcissus tazetta* et *odorus*, selon Loiseleur. La tubéreuse, *polyanthes tuberosa*, L., a des vertus analogues.

AMARYLLIS, *Amaryllis lutea*, L., passe pour l'hermodacte vrai, par sa racine qui purge. L'*amaryllis disticha* de Paterson, (Voyage au Cap de bonne Espérance, fig. 1re ;) *hæmanthus denudatus*, Lam. Son ognon a un suc plus vénéneux que le colchique ; empoisonne les flèches des Hottentots. L'*Hæm. coccineus* remplace la scille au Cap de bonne Espérance.

3° IRIS DE FLORENCE. *Iris florentina*, L. Sa racine fraîche, contient, gomme, extrait brun, fécule, huile grasse amère, huile volatile, cristalline, oxalate de chaux, et du ligneux, selon Vogel, est drastique, hydragogue ; séchée, sent la violette, est sialogogue, errhine, incisive. Est blanche, géniculée, contient de la fécule. L'*Iris germanica*, L., donne le vert d'iris ; et l'*iris fœtidissima*, L., ou XYRIS, glayeul puant, est nauséeux et vomitif.

FLAMBE, ACORUS FAUX, *Iris pseud-acorus*, L. Fleurs jaunes, vit dans les lieux aquatiques. Purgatif drastique, nauséeux ; sert aux paysans. Les glayeuls, *Gladiolus communis*, L., ont des propriétés analogues, moindres, donnent un extrait brun.

HERMODACTE FAUX, *Iris tuberosa*, L., vient de l'Europe orientale. Racines tubéreuses, douceâtres, donnant de la fécule, sont purgatives. Peu usitées. Les *iris verna* et *iris versicolor* sont purgatives ; aux États-Unis.

SAFRAN, *Crocus sativus*, L. (Var. *autumnalis*, Hoffm.) Cultivé dans le midi. Les pistils ou stigmates de la fleur ont une odeur forte, agréable, teignent en beau jaune, d'une saveur aromatique. Sont cordiales, emménagogues, anodines, exhilarantes. Le safran d'Espagne est souvent

imbibé d'huile, donne, distillé plusieurs fois avec de l'eau, une huile volatile, selon Proust, et la polychroïte, principe de couleurs variable par les acides. Le safran a donné gomme 6, 50, albumine 0, 50, polychroïte 65, 0, cire 0, 50, débris végétal, huile volatile, des traces, sur 100 parties.

XVIII. *DRYMYRHIZÉES* ou SCITAMINÉES. Plantes aromatiques, chaudes, de la monandrie, monogynie. Feuilles d'abord roulées en cornets. Racines féculentes.

BANANIER, FIGUE BANANE du *Musa paradisiaca* L., portant d'excellens fruits en grand nombre, ou en régime sous un magnifique feuillage. Cru être le figuier d'Adam, et digne du paradis terrestre; fruit du goût de pommes de reinettes mûres. Plusieurs Orientaux vivent de ces seuls fruits et du *musa sapientum*, L. La plante périt après la fructification, se multiplie de bouture; croît sous les tropiques dans les deux Indes: est originaire de l'ancien monde. Les fruits du *musa Troglodytarum* ne sont pas mangeables. La liqueur du tronc est astringente et antidiarrhoïque. On tire de la filasse du tronc.

GINGEMBRE, *Amomum Zinziber*, L., *zingiber officinale*, Juss. Racines noueuses, tenant de l'amidon, d'une saveur aromatique très-échauffante; stomachiques, cordiales; servent d'assaisonnement aussi. L'*Amomum Zerumbet*, L., est le cassumuniar, ou ZERUMBET, *curcuma zerumbeth* de Roxburg, et le gingembre sauvage de quelques auteurs, racine analogue à la précédente et à la zédoaire. Croît aussi dans l'Inde, aux lieux humides et ombragés. Herbes toutes vivaces; tiennent en leurs racines de l'oxalate de chaux. Le gingembre noir ordinaire est le plus aromatique; la variété à racines blanches et légères, l'est moins. On les échaude avant de les sécher. Le gingembre sauvage des montagnes vient de l'*alpinia racemosa*, L. Ses racines sont blanches, moins poivrées que celles du gingembre; mais on les confit, comme aussi les jeunes pousses du gingembre.

ZEDOAIRE, *Kæmpferia rotunda*, L. *Curcuma Zedoaria*, Roxburg: celle-ci est plus allongée. Racine qui tient

des précédentes. Arrête les vomissemens, la lienterie; échauffe, dessèche; est emménagogue. Même lieu natal; tient oxalate de chaux et camphre.

GALANGA, *Amomum Galanga*, Loureiro, *Maranta*, L. *Alpinia*, Swartz. Le petit donne de la force au vinaigre; ses fleurs ont une huile volatile; sert pour aromatiser les thés. Le grand galanga est l'*alpinia galanga* de Wildenow, et Roxburg. Racine tubéreuse, brunâtre, aromatique, de saveur échauffante et brûlante; est céphalique, stomachique, utérine. Le *chaulendjan aqarbî* des Orientaux, racine très-aphrodisiaque, est le galanga. Est-ce un *lampujum* de Rumphius?

Le BALISIER, *canna indica*, L., est odorant, cordial, vulnéraire.

AMOME EN GRAPPES, *Amomum racemosum*, Lamarck. Capsules rondes à trois loges, contenant des graines noires, aromatiques. Vertus des précédens. Vient de Ceylan, du Malabar.

FÉCULE D'ARROW-ROOT, est tirée de la racine de *maranta arundinacea* ou *indica*, L. et Tussac; plante de l'Inde orientale, cultivée à la Jamaïque et aux autres Antilles. Fécule antidysentérique. Le suc de la plante est employé contre le poison des flèches des sauvages. Cette plante se cultive dans les jardins; sa racine fraîche en décoction est un excellent remède contre les maladies aiguës. Rapée et lavée donne une belle fécule blanche, alimentaire.

CARDAMOME, *Amomum Cardamomum*, L., *Elettaria cardamomum*, Maton, *transact. of linnean society*, tom. X fig. 4 et 5. Petit et grand. Capsules triangulaires à trois loges, remplies de graines aromatiques. Diffère peu de l'amome en grappes pour les vertus. Même pays originaire, cultivé à la côte de Malabar.

MANIGUETTE, GRAINE DE PARADIS, *Amomum melequetta*, L. Semences anguleuses, blanchâtres, d'une saveur brûlante, aromatique; ont les qualités du poivre; croissent à Madagascar. Diffèrent de celles du Canang.

COSTUS, *Costus arabicus*, L. A plusieurs variétés. Racine jaunâtre, d'une saveur âcre, aromatique, tirant sur l'odeur de l'iris. Est stomachique, tonique, discussive; le cur-

cuma longa vient, selon Roxburg, de la racine du *costus indicus* (*asiatic. research.* , tome 2 p. 240.) Tous ces végétaux donnent une huile volatile assez abondante. Les *costus corticosus* sont des écorces de canelliers ou d'autres arbres aromatiques.

CURCUMA ou TERRE MÉRITE, *Curcuma longa*, L. Est un *amomum*, selon Jacquin. Croît dans l'Inde, près des eaux. Racine noueuse, jaune en dedans, d'odeur aromatique, d'une saveur âcre due à une huile volatile. Analysé par Vogel et Pelletier, le curcuma donne ligneux, fécule, matière colorante jaune, une autre brune, un peu de gomme, du muriate de chaux; (*Journ. pharm.* 1815 p. 293); est tonique, discussif, échauffe, sert d'assaisonnement dans l'Inde; teint en beau jaune, est résineux, tourne au rouge avec les acides. Pris avec du soufre il guérit la gale. Sa matière colorante particulière jaune, peut servir à teindre en rouge cramoisi avec les acides.

XIX. *ORCHIDÉES.* Racine à un ou plusieurs bulbes, hampe simple, fleurs de la gynandrie: Herbes estimées aphrodisiaques.

VANILLE, *Epidendrum Vanilla*, L., *vanilla aromatica*, Swartz. Gousse brune, de la grosseur d'un tuyau de plume, huileuse au toucher (on l'imbibe d'huile pour la conserver); se couvrant quelquefois d'efflorescence d'*acide benzoïque*; d'une odeur pénétrante très-agréable. Est céphalique, stomachique, aphrodisiaque actif, etc.; sert surtout dans le chocolat et les liqueurs de table. Plante grimpante de l'Amérique équinoxiale. Le suc des gousses de l'*epidendrum claviculatum*, L., des Antilles, est excellent vermifuge, et très-diurétique dans les hydropisies. Les nègres l'emploient comme antivénérien. L'*epidendrum monile* fleurit suspendu aux maisons des Japonais, sans eau ni terre. Ornement odorant.

SALEP, BULBES DES *Orchis mascula*, *morio*, *fusca*, *variegata*, etc., L. Saveur et apparence de gomme adraganthe, formant une bouillie restaurante avec des aromates. Est crue aphrodisiaque; se prépare en Turquie et en Orient. Le DUDAIM des Hébreux est un salep ou racine d'orchidée. Les bulbes des *Satyrium*, L., des *Serapias*, L., sont regardés comme fortifians; tous contiennent

de la fécule. Le salep se prépare en plongeant dans l'eau bouillante les bulbes écorcés; on les sèche ensuite.

XX. *MORRÈNES*. Herbes aquatiques, estimées antiaphrodisiaques, fleurs en rose, non submergées quand elles s'ouvrent.

NÉNUPHAR, *Nymphæa alba*, L., et *lutea*, L. Grosse racine, se donne comme astringente, réfrigérante. Le VOLET, ou nénuphar blanc, est préféré au jaune. Usité comme antidysentérique, sa racine se peut manger au besoin.

NÉLUMBO, FÈVES D'ÉGYPTE, *Nelumbium speciosum*, Jussieu. Ses graines sont nutritives, sa racine est astringente, ainsi que la liqueur qui coule des pédoncules coupés. Elle arrête les vomissemens et les diarrhées.

MACRE, *Trapa natans*, L. Noix ou fruit dans une capsule à quatre épines, nourrissant, farineux; l'herbe rafraîchit.

PLANTES DICOTYLÉDONES, OU EXOGÈNES.

XXI. *ARISTOLOCHES*. Sont âcres, emménagogues. Calice monophylle, coloré. 1° Fleurs de la gynandrie; 2° de la dodécandrie. Émétiques.

1° ARISTOLOCHE LONGUE et RONDE, *Aristolochia longa* et *rotunda*, L. Racines tuberculeuses de deux espèces voisines qui naissent dans l'Europe méridionale; saveur amère un peu âcre, odorante, couleur jaunâtre au dedans; elles passent pour puissantes incisives. La CLEMATITE, *Aristolochia clematitis*, L., et la *Pistolochia*, L., sont aussi efficaces pour exciter le flux menstruel. Ce sont des amers échauffans. Le SACHANDER, *Aristolochia indica*, Wildenow, des Indes orientales, antiarthritique excellent, dit-on; emménagogue et carminatif. Sa racine seulement, est brunâtre, d'odeur forte, aromatique. Usitée en teinture alcoholique. L'*Arist. fœtida*, Bonpland, déterge les ulcères, au Mexique; aussi l'*Aristolochia sipho*, de Lhéritier.

Les FAUX CONTRAYERVA sont les *Aristolochia odoratissima* et *Arist. triloba* de la Jamaïque; leurs racines traçantes

ont l'odeur de celles de contrayerva, et se donnent dans les fièvres, mais sont très-stimulantes et échauffantes ; nuisent dans les inflammations.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, *Aristolochia serpentaria*, L. Racines fibreuses, brunes, odeur et saveur fortes, résineuses, camphrées ; antiseptique actif, échauffant, alexipharmaque, diaphorétique ; se donne dans l'hydrophobie aussi, et contre la morsure des serpens, comme l'*Arist. anguicida*, Jacquin (Voy. *Collinsonie*). Aussi l'*Arist. sempervirens* en Arabie, Forskahl, p. 156.

HYPOCISTIS, *Cytinus hypocistis*, L. Suc exprimé, desséché de cette plante parasite ; est noirâtre, très-astringent, arrête tous les flux. Croît au midi de l'Europe. L'hypocistis contient, selon Pelletier, matière insoluble charbonnée, matière colorante soluble à l'eau, ne précipitant pas la gélatine ; de l'acide gallique; une matière colorante soluble à l'alcohol, ne précipitant pas la gélatine ; d'autres substances solubles à l'eau et à l'alcohol, précipitant la gélatine ou du tannin ; combinaison d'acide gallique avec une matière colorante.

2° CABARET, *Asarum europœum*, L. Feuilles en forme d'oreille d'homme, fleur en cloche, racine fibreuse, drastique violent par haut et bas ; se donne quelquefois au lieu d'ipécacuanha ; en poudre est sternutatoire. Ancien vomitif avant l'émétique : aussi l'*Asarum canadense* sert de même en Amérique.

XXII. *CHALEFS*. Arbustes apétales, à calice coloré ; purgatifs ou âcres.

MYROBOLANS CHÉBULES, et BELLERICS, des *Terminalia chebula* et *bellerica*, Retz, Rheede, ou plutôt du *Balanites œgyptiaca*, Delille et Desfont. Il croît des badamiers, *terminalia citrina*, *chebula*, et *bellerica*, Roxb., dans les montagnes des Circars, dans l'Indoustan (*Asiat. Research.*, tom. XI, p. 182). Ces fruits purgatifs sont aussi employés pour l'engallage des étoffes à teindre. Drupes ou fruits à noyau, ovoïdes, à cinq côtes ; saveur un peu âcre, astringente ; les CITRINS, les INDIQUES (ceux-ci sont noirs), paraissent des variétés ou des espèces voisines qui purgent davantage ; viennent des Indes orientales. Le vernis de la

Chine sort aussi d'un badamier, *Terminalia vernix*, L. Ses exhalaisons sont vénéneuses. Voyez aux SUMACHS.

ARGOUSSIER, *Hippophaë rhamnoïdes*, L. Arbuste; est purgatif; à baies acidules mangeables. Le CHALEF, *Elæagnus angustifolia*, L., a des propriétés vermifuges. Leur bois peut remplacer les sudorifiques.

XXIII. *THYMELÉES*. Sous-arbrisseaux ayant un calice coloré comme une fleur, feuilles simples; qualités caustiques.

GAROU, *Daphne gnidium*, L. JOLI-BOIS, *Daphne laureola*, et, moins caustique que les autres, *cneorum*; le *mezæreum*, L., ou le BOIS-GENTIL, paraît le plus efficace; l'écorce brune sert de vésicatoire; est exulcérante en application sur la peau; le vinaigre diminue son activité. A l'intérieur est drastique dangereux; les baies aussi. Le camphre est leur antidote; aussi des *Daphne tartonraira* et *altaica*. La matière vésicante est soluble dans l'éther, dit Lartigue de Bordeaux. Le *Daphne alpina* fournit un principe âcre, alcali végétal, observé d'abord par M. Vauquelin, et nommé *Daphnite*; ensuite une matière amère cristalline. C'est dans ces matières huileuses ou résineuses qu'il faut chercher les principes âcres et caustiques des végétaux. Les fibres du liber, de plusieurs *daphne*, le *lagetto*, ou bois dentelle, sont comme de la dentelle. Celles du *Dirca palustris* servent à faire des tissus. On teint en jaune avec le *Daphne gnidium*, et la *Passerina tinctoria*. Le *Dirca palustris*, de cette famille, sert en place de garou aux Etats-Unis, selon Smith Barton.

XXIV. *LAURINÉES*. 1° Arbres à feuilles lancéolées alternes, toujours verts, très-aromatiques; 2° fruits ou baies huileux, et odorans. *MYRISTICÉES*. Fruits aromatiques donnant du suif.

LAURIER FRANC, *Laurus nobilis*, L. Baies très-échauffantes, emménagogues; leur huile verte, extraite par infusion et décoction, est nervine, émolliente; les feuilles, carminatives, emménagogues.

CAMPHRE, du *Laurus camphora*, L. Du Japon; le bois distillé laisse sublimer cette huile volatile concrète, inflammable, qu'on purifie en Hollande; est antiputride; on

le croît calmant, rafraîchissant ou sédatif, ce que d'autres observateurs ont contesté ; est aussi un vermifuge. On tire aussi du camphre du canellier, et des huiles volatiles de lavande, de romarin, etc. Le *Shorea robusta*, Plant. Coromand, tom. 3, fig. 212, de Roxburg, donne, selon Corréa, à Bornéo, un camphre bien supérieur à celui de Chine et du Japon, nommé *Baros* (Marsden, *History of Sumatra*, p. 121). Ce genre a été établi par Gærtner. Arbre de Sumatra et de Bornéo. Le camphre est idio-électrique, fait périr les animaux, à haute dose. Le camphre artificiel se fait avec l'huile de térébenthine, dans laquelle passe du gaz acide muriatique.

CANELLE, *Laurus cinnamomum*, L. Seconde écorce roulée, rougeâtre, d'odeur suave, de saveur échauffante, contenant une huile volatile ; vient de Ceylan et d'autres îles des Indes. La canelle de Ceylan a une huile volatile moins âcre, moins poivrée que celle de la Guyane. Ces canelles contiennent, en outre, beaucoup de tannin combiné à une matière végéto-animale (un acide rendant cette combinaison soluble dans l'eau), du mucilage et une matière colorante, selon M. Vauquelin. M. Planche y trouve de la fécule aussi. La feuille du canellier a trois nervures, et se donne pour le Malabathrum comme celle du *Laurus malabathrum*, Lamarck, qui est plus large : le Malabathrum est la feuille indienne des anciens. Les fleurs du canellier *coronde* et des autres variétés sont blanches, peu odorantes. Leur fruit est une baie comme au laurier. On en extrait, par ébullition dans l'eau, une huile butyreuse verdâtre, propre à huiler les cheveux, ou pour brûler : elle répand une odeur agréable, une lumière éclatante. On écorce deux fois par an les canelliers. Voy. Percival, *Voyag. à Ceylan*. Les canelles épaisses, dites de la Chine, à odeur de punaise, sont peu estimées. Stomachique, tonique, cordiale à un haut degré.

CASSIA LIGNEA, *Laurus cassia*, L., ou canelle de Coromandel. Ecorce mince, brunâtre, roulée, d'odeur moins forte que dans la précédente ; mêmes vertus, quoique moindres. Cet arbuste croît à Sumatra, Java et autres îles de la Sonde.

La Canelle géroflée des anciens, analogue à la Cassia lignea, ou le *Costus corticosus*, vient du *Myrtus caryophyllata* de Murray, *Appar. med.* et non pas du *Laurus myrrha*, Loureiro, dont le suc aromatique se rapproche de la myrrhe, *Litsea myrrha*, ou du raventsara. Voyez aux Myrtes.

Le Bois canelle, du *Laurus cupularis*, L., à l'île de France, et le Bois canelle des Péruviens, *Laur. quixos*, ont des odeurs analogues à la canelle. Le *Laurus benzoin*, qui ne donne pas le benjoin, offre néanmoins une odeur analogue, et a servi d'épices aux Etats-Unis pendant la guerre de l'indépendance.

Les *Laurus fœtens* et *L. caustica* ont des odeurs peu agréables, et une qualité âcre, laquelle se retrouve aussi dans l'écorce de *Laur. parvifolia*, L.

L'Avocatier, *Laurus persea*, L., donne un fruit butyreux vert et à chair jaune; mets agréable sous le nom d'*avocat*, ou d'*agnacat*. Non mûr, il est nuisible, cause des dysenteries. Son noyau tache le linge en brun; ses feuilles sont pectorales en infusion, et odorantes.

SASSAFRAS, *Laurus sassafras*, L. Bois et racine d'un laurier de l'Amérique septentrionale, couleur d'un rouge clair ferrugineux; échauffe, dessèche; sudorifique actif, odeur volatile agréable; contenant une essence analogue à celle du girofle. S'emploie en Amérique contre le bronchocèle, comme le *Laurus benzoin*. L'huile volatile du sassafras est très-odorante; elle brunit, sent le fenouil; est pesante.

FÈVE PICHURIM, *Laurus pichurim*. Arbre des bords de l'Orénoque, lobes de semence d'un laurier; sont bruns, aromatiques, oléagineux; on en exprime un beurre aromatique; donnent un extrait tonique; on en obtient une teinture alcoholique. Le chocolat de Portugal s'aromatise avec le pichurin; son odeur tire sur celle de fenouil. Stomachique, antidiarrhoïque, et antidysentérique.

RAVENT-SARA, *Evodia ravensara* de Gærtner, *Agathophyllum aromaticum*, Sonnerat et Poiret. Ses fruits et sa feuille odorante, contenant une essence analogue à celle du girofle; est une excellente épice, tonique, cordiale; à Madagascar: on en extrait une huile volatile. Forme une liqueur de table agréable aussi. On peut comparer cette feuille à celle du coulilawan, *laurus culilaban*, L. Tous deux originaires de l'Inde méridionale. L'écorce de ce dernier paraît être celle connue, il y a un siècle, sous le nom de *massoy*.

2° MUSCADE et MACIS, *Myristica aromatica*, La-

marck, acad. sc. 1788, page 168; et Thunberg et Sonnerat. Arbre dioïque. On peut le rendre monoïque par greffe des deux sexes, comme l'a fait Hubert à l'Ile de France, pour ne pas cultiver de mâles improductifs. Noix aromatique rougeâtre, dont la pellicule ou l'arille est le *Macis*, et qui contient une huile concrescible, jaunâtre, volatile, 0, 031 de son poids; est stomachique, céphalique, utérine, cordiale. L'huile commune de macis est faite par la macération de celui-ci dans de l'huile. On nomme *Guyamadou* une huile concrète comme le suif, extraite des fruits de la *virola sebifera*, d'Aublet, à la Guyane; on en fait des chandelles odorantes; l'arbre est de cette famille. Aussi la *litsea sebifera* de Jussieu, le *laurus glauca* de Thunberg et la fève pichurim donnent un suif végétal; de même que l'*ajovea* d'Aublet à la Guyane.

Dans le fruit de l'avocatier, *laurus persea*, il y a une huile butyreuse agréable à manger, aux îles Antilles.

MYROBOLANS D'AMÉRIQUE, fruits de l'*Hernandia sonora* et *ovigera*, L. Ils sont oléagineux, peu purgatifs: on fait une émulsion de leurs amandes.

XXV. *POLYGONÉES.* Herbes à tiges polygones, acides ou astringentes; semences farineuses, triangulaires, fleurs apétales. Contiennent de l'acide oxalique pur ou combiné.

RHUBARBE, *Rheum undulatum*, L. et *Rh. palmatum*, L. La première de ces racines est celle de Moscovie; l'autre, celle de Chine; cultivées toutes deux aujourd'hui en Europe. Purgatif, astringent, résinoso-extractif, vermifuge; teint l'urine en jaune, sert aussi en teinture; contient de l'oxalate de chaux. Le *rheum compactum*, L., est l'espèce de rhubarbe la plus communément cultivée aujourd'hui en France; elle est tirée de Tartarie où elle croît (Forster, *Voy. au nord*, etc.). Sa racine, plus pesante que les autres, paraît jouir de propriétés médicinales plus actives et être plus résineuse; elle perd 6/7 par dessication.

Le *Rheum ribes*, L., vient de Perse, est nouvellement acclimaté, mais non employé; cette espèce est peu purgative et très-gommeuse. La rhubarbe de Bucharie, ou de Moscovie, qui vient du *rheum undulatum*, est en morceaux d'un beau jaune, et dont l'intérieur présente des lignes rouges et blanches,

de couleurs vives, une saveur amère, astringente; une odeur peu désagréable; teignant la salive en jaune, et craque sous la dent. Croît en Sibérie.

La rhubarbe des Indes ou de Chine, *Rh. palmatum*, arrivant par mer, est en morceaux, d'un jaune fauve et sale, d'une texture plus dense, d'une couleur briquetée à l'intérieur, d'une odeur plus forte, donnant une couleur orangée à la salive; quelques morceaux sont noirâtres en dedans et doivent être rejetés.

Les rhubarbes contiennent un principe colorant particulier, surtout celles de Chine et de Moscovie; ce principe, nommé *caphopicrite*, a été isolé par M. Henri, *bullet. pharm.* tome 6, page 87. Les rhubarbes de France ont un principe résineux différent, quoique colorant aussi en jaune. Elles ont toutes de l'oxalate de chaux, selon Scheèle, et du phosphate calcaire, du tartrate acide de chaux.

On retire encore de la rhubarbe, mais de qualité inférieure, du *rheum hybridum*: sa racine est aussi gommeuse. On peut manger les feuilles des *rheum undulatum* et *rhaponticum*, L. en Sibérie, sans en être purgé.

Outre le principe amer colorant, analogue au tannin, les rhubarbes offrent une huile fixe, douce, soluble à l'éther et à l'alcohol, de la gomme, une matière amylacée, du ligneux, du surmalate de chaux, outre l'oxalate; un peu de sulfate calcaire. La rhubarbe de France contient plus de tannin rougeâtre, beaucoup d'amidon, peu d'oxalate de chaux. On sait que le principe astringent domine dans les racines de rhubarbe qu'on torréfie. C'est alors un tonique, stomachique. Remède utile aux enfans.

RHAPONTIC, *Rheum rhaponticum*, L. Originaire du mont Caucase. Racine plus petite que les précédentes, plus colorée, visqueuse; odeur, saveur et propriétés analogues, un peu moindres. Matth. Tilingii, *Rhabarbarologia*, Francof. Mœn. 1679, 4°.

PATIENCE, PARELLE, Herbe dite d'Angleterre, *Rumex aquaticus*, L. Tient soufre, oxalate de chaux et albumine végétale dans son extrait. Croît dans les prairies humides: racine dépurative, eccoprotique, employée contre les maladies de la peau. Contient du soufre, surtout dans les pays froids, comme les *Rumex patientia*, *sanguineus*, *crispus*, *acutus*, L., etc. La rhubarbe des moines est le

Rumex obtusifolius et *alpinus*, L., et surtout le *Rumex hippolapathum*, L. Se donnent, ainsi que ceux qui précèdent, à double dose de la rhubarbe ; ses racines purgent un peu, quoique astringentes, comme le *Rumex patientia*, L. Le *Rumex crispus* s'applique contre la gale, et s'emploie en boisson contre l'ictère. Tous les rumex ont des feuilles un peu acides et contenant des oxalates.

OSEILLE, *Rumex acetosella* et *acetosa*, L. Feuilles contenant de l'oxalate acidule de potasse et de chaux : toutes ont des oreillettes. Racine apéritive, rafraîchissante. Aussi, le *rumex scutatus*, L., ou oseille ronde.

RAISINIER A GRAPPES, *Coccoloba uvifera*, L. De l'Amérique, au bord de la mer ; donne un suc rouge très-astringent. Cru à tort être le kino. Leur fruit est succulent.

CENTINODE, ou renouée, *Polygonum aviculare*, L. ; vulnéraire, astringente. Les *Polygonum* contiennent du tannin, et un principe colorant rouge ; leurs feuilles peuvent fournir un bleu de pastel. Les graines de renouée sont très-vomitives et purgent. Leur odeur est nauséabonde, étant pulvérisées.

SARRASIN, le blé noir, *Polygonum fagopyrum*, L. Semences nourrissantes ; on en fait du pain et des cataplasmes. Apporté en Europe au XIVe siècle, selon Ruelle. Vient d'Orient.

BISTORTE, *Polygonum bistorta*, L. Racine géniculée, rougeâtre, très-astringente. La persicaire, *Polygonum persicaria*, L. et le poivre d'eau, *Polygonum hydropiper*, L. sont vulnéraires, détersifs, diurétiques. La racine de la persicaire amphibie a été employée en place de salsepareille. Les nègres fument le *polygonum hispidum*, en guise de tabac, tabaquillo, vers Carthagène en Amérique.

XXVI et XXVII. 1° *ARROCHES*. Fleurs apétales ; plantes émollientes, salines ; semences capsulaires. 2° *AMARANTHES*. Fleurs en épis colorés.

1° ÉPINARDS, *Spinacia oleracea*, L. Émolliens, humectans.

POIRÉE et BETTERAVE, *Beta vulgaris*, et *Beta cicla*,

L. Feuilles adoucissantes ; on tire du vrai sucre des racines de betterave (Achard, Margraff). La BLETTE, *Blitum capitatum*, L., humecte.

ARROCHE, ou BONNE-DAME, *Atriplex hortensis*, L., et l'*Atriplex halymus*, L., ou pourpier marin, servent en décoctions émollientes ; aussi l'*Atriplex littoralis*, L., autre pourpier marin qui se mange en salade.

BON-HENRI, *Chenopodium bonus Henricus*, L. Relâche le ventre.

QUINOA, ou petit riz du Pérou, *Chenopodium quinoa*, Humboldt. Aliment commun des Péruviens et des Chiliens, selon Dombey.

VULVAIRE, *Chenopodium vulvaria*, L. Contient de l'albumine, de l'osmazome, une résine aromatique, une matière amère soluble à l'eau et à l'alcool, du sous-carbonate d'ammoniaque libre, dit-on, et du nitre.

BOTRYS, *Chenopodium botrys*, L., ainsi que la précédente, sont antihystériques. Leur décoction est utile dans les maladies de la peau, à l'extérieur. Odeur puante, vermifuge.

ANSERINE VERMIFUGE, *Chenopodium anthelminthicum*, L. Vient de Pensylvanie ; est vivace.

THÉ DU MEXIQUE, *Chenopodium ambrosioïdes*, L. Stomachique, antiasthmatique. Odeur agréable. Se prend en thé. Le *Chenopodium atriplicis*, L. de Chine, à feuilles d'arroche, a ses pétioles et jeunes feuilles couvertes d'une sorte de poudre rouge pourpre, comme un fard, et peut s'en détacher. Le *Chenopodium scoparium*, Thunberg, anthelmintique au Japon, comme le botrys.

GRAINE DE CHOUAN, *Anabasis tamariscifolia*, Cavanill., icon., t. 3, pag. 42, fig. 283. Selon Desvaux, sont les sommités de cette plante d'Orient, usitées pour la teinture en rouge avec la cochenille.

RIVINE, ou Herbe aux charpentiers, *Rivina humilis*, L. Est pectorale ; de Saint Domingue. Les racines de *basella tuberosa*, Boupland, *nov. gen. fasc.* VI. p. 189, se mangent près de Popayan, et rendent, dit-on, les

femmes très-fécondes. Les *basella rubra* et *cordifolia* sont aussi des alimens pour les Américains.

CAMPHRÉE, *Camphorosma monspeliacum*, L. Sent le camphre; plante nervine, céphalique, antiarthritique.

SOUDE KALI, *Salsola kali* et *soda*, et *sals. sativa*, L., et *sals. tragus*, L., et autres, donnent du carbonate de soude par incinération (la barille d'Espagne); elle croît sur les rivages de la mer. Plusieurs *Chenopodium* et des *Atriplex* maritimes donnent aussi de la soude; comme les algues et varechs. Le *Salsosa tragus*, L., est surtout très-alcalin.

SALICORNE, *Salicornia herbacea* et *fruticosa* L., forment moins de soude que les précédentes; naissent aux mêmes lieux, sur les bords de la mer. Aussi, les *anabasis aphylla* dans l'Orient, les *atriplex halymus* et *maritima*, les *chenopodium maritimum*, *fruticosum*, *setigerum*, la *salicornia arabica*, les *plantago squarrosa* d'Égypte, le *suriana maritima* de la Guyane, le *batis maritima* de la Martinique, la *Reaumuria vermiculata* en Barbarie, et d'autres portulacées, ou des ficoïdes, comme les *mesembryanthemum nodiflorum*, *copticum* en Afrique, l'*aizoon*, *hispanicum*; ce sont des plantes grasses maritimes qui décomposent le sel marin, et dont les cendres ont de la soude.

PHYTOLACCA, *Phytolacca decandra*, L. L'Agouman des bois, sert contre la morsure des serpens. La teinture alcoholique de ses baies sert en friction contre les rhumathismes. On mange les jeunes pousses cuites, comme des asperges. Les vins du midi se colorent souvent avec ses baies. Plante à suc rouge; vient d'Amérique; ses feuilles sont un bon anticancéreux, dit-on. Les baies colorent en rouge, faux teint; purgent.

2° AMARANTHE, *Amaranthus blitum*, L., Rafraîchit, resserre, comme les *illecebrum*, L. L'*amaranthus fariniferus* de Roxburg est cultivée dans l'Inde pour la nourriture.

HERNIOLE, TURQUETTE, *Herniaria glabra*, L. Vertus de la précédente; passe pour très-diurétique, antinéphrétique; aussi, la *herniaria hirsuta*, L.

XXVIII. *PLANTAGINÉES*. Tiges herbacées; fleurs de la tétrandrie, en épis. Vulnéraires.

PLANTAINS, *Plantago major*, *media*, *lanceolata*, L. Astringentes, vulnéraires; la CORNE DE CERF, *Pl. coronopus*, L., à feuilles divisées, a les mêmes qualités.

PULICAIRE, *Psyllium pulicaria*, Juss. *plantago psyllium*, L. Dans le midi de la France on vend beaucoup de graines de *plantago arenaria* pour celles de psyllium: elles servent à gommer les mousselines. Petites semences noires, luisantes, mucilagineuses, purgatives aussi.

XXIX. *PLUMBAGINÉES*. Herbes âcres, ou astringentes.

DENTELAIRE, *Plumbago europæa*, L. Herbe caustique, corrosive; des pauvres se font avec elle des ulcères pour exciter la pitié. On la croit utile contre le mal de dents. La *plumb. scandens*, se nomme herbe au diable, à Saint-Domingue, à cause de son âcreté; les *pl. rosea* et *zeylanica* sont vésicantes, en application, aux Indes Orientales.

BEHEN ROUGE, *Statice Limonium*, L. Sa racine est astringente; usitée jadis dans la diarrhée, les hémorrhagies, etc. En Russie et en Tauride, on tanne fort bien le cuir avec la *statice coriaria*, L.

XXX. *LYSIMACHIES*. 1° Fleurs monopétales, feuilles entières. Plantes dépuratives. 2° *GLOBULAIRES*, purgatives.

1° MOURON, *Anagallis arvensis*, L., et les *anagall. phœnicea* et *anag. cœrulea* de Lam. On lui attribue des vertus imaginaires contre la rage, la mélancolie, etc.

PRIMEVÈRE, *Primula officinalis*, L. est crue céphalique, anodine; selon d'autres, expectorante, traumatique, de même que la *Cortusa Matthioli*, L. Celle-ci vantée dans les maladies nerveuses, mais avec peu de sureté.

LYSIMACHIE, *Lysimachia vulgaris*, L.

NUMMULAIRE, *Lys. nummularia*, L. Astringentes et vulnéraires, un peu âcres.

ANDROSACE, *Androsace maxima*, L. Très-diurétique, dit-on.

GRASSETTE, *Pinguicula vulgaris*, L. On en fait un sirop purgatif. Elle guérit les gerçures de la peau. Le mouron d'eau, *Samolus valerandi*, L., a des propriétés analogues.

2° GLOBULAIRE TURBITH, *Globularia alypum*, L. Sa racine est un bon purgatif: les autres globulaires purgent aussi. On peut les substituer au séné, selon Loiseleur des Longschamps. On emploie leurs feuilles aussi. La *globularia nudicaulis* est amère, purgative.

PAIN DE POURCEAU, *Cyclamen europœum*, L.; ou *arthanita*, jolies fleurs; racines tuberculeuses; violent drastique, incisif, errhin, doit s'employer avec prudence. Son onguent appliqué sur l'ombilic purge et tue les vers.

La Soldanelle des Alpes, *Soldanella alpina*, L., a des propriétés analogues, par ses racines.

XXXI. *POLYGALÉES.* Fleurs personnées, ou irrégulières. Plantes béchiques, astringentes et amères.

POLYGALA, *Polygala amara*, L., et *vulgaris*, L. Jolies plantes, laiteuses, amères, diaphorétiques. Usitées contre la pulmonie.

SÉNÉKA, *Polygala seneka*, L. Remède de la morsure des serpens à sonnettes, en Amérique; racine diaphorétique et diurétique. Racine usitée, un peu âcre et purgative. Son écorce surtout est la plus active. On peut la remplacer par le *Polyg. sanguinea* d'Amér. septentrionale. Commerson a trouvé à Java le *Polygala venenata* dont les fleurs causent par leur odeur un violent mal de tête avec des éternuemens. On mêle quelquefois les feuilles de *Polyg. theezans*, L., au thé, au Japon.

RATANHIA, racine du *Krameria triandra*, Ruiz et Pavon. Racine grosse comme une plume à écrire, longue, rouge foncée, astringente, donnant un extrait de rouge

de sang et très-styptique, propre à arrêter les hémorrhagies; vient du Pérou. La *Krameria ixina* est la ratanhia des îles Antilles. Commence à être employée. Sert aussi à teindre les vins.

Le professeur Gmelin a trouvé dans cette racine, tannin 4,718 sur 10,000 parties, matière sucrée 2000, matière muqueuse très-azotée, 0,740, mat. muqueuse non azotée 2,490, fibre ligneuse, silice, carbonate, phosphate et sulfate de chaux, oxyde de fer. M. Peschier y a remarqué, outre l'acide gallique, un autre acide dit Kramérique. Cette racine donne un quart de son poids d'extrait.

EUFRAISE, *Euphrasia officinalis*, L. Céphalique, ophtalmique.

VÉRONIQUES. Les *Veronica officinalis*, *spicata*, *montana*, *arvensis*, L., etc. Sont vulnéraires, incisives, diaphorétiques, antiphthisiques; dans nos contrées, peuvent remplacer le thé, comme la *ver. teucrium*, L., la *ver. chamædrys*, L.

BECCABUNGA, *Veronica beccabunga*, L. Aquatique; est antiscorbutique, diurétique. La *veronica anagallis*, L., est le petit beccabunga; supplée au précédent qui est plus grand; tiennent un principe âcre, volatil, de l'albumine végétale, du sulfate de chaux, selon M. Planche.

PÉDICULAIRE, *Pedicularis palustris*, L. Est nauséeuse, âcre, utile contre les vieux ulcères, tue les poux, comme la crête de coq. *Rhinanthus crista galli*, L., astringente et tonique, mais âcre.

XXXII. *ACANTHES*. Feuilles larges, fleurs personnées. Herbes vulnéraires, pectorales.

ACANTHE BRANC-URSINE, *Acanthus mollis*, L. Feuilles diurétiques, employées aussi en cataplasmes maturatifs. (Belles feuilles, comme aux chapiteaux des colonnes d'ordre corinthien). Cité par Virgile.

CARMANTINE, *Justicia adhatoda*, L. Arbuste dit noyer de Ceylan, cultivé dans les serres: ses feuilles semblables à celles du noyer, sont purgatives; font, dit-on, avorter. La *Justicia paniculata*, Willden. Sommités stomachiques; entrent dans la drogue amère, dans l'Inde.

HERBE AUX CHARPENTIERS, *Justicia pectoralis*, Jacquin. Fleurs rougeâtres, herbe de Saint-Domingue et de la Martinique : vulnéraire, résolutive, très-vantée en sirop contre les maladies de poitrine. Entre dans l'élixir américain. La *Justicia triflora*, respirée, est pectorale en Arabie.

CRUSTOLLE ÉMÉTIQUE, *Ruellia tuberosa*, L., et d'autres de ses congénères, ont des racines émétiques, usitées à Saint-Domingue, en place d'ipécacuanha, par les nègres surtout.

XXXIII. *JASMINÉES*, ou OLÉINÉES. Arbres ou arbustes à fleurs monopétales, odorantes, feuilles opposées.

JASMIN, *Jasminum officinale*, L. Fleurs recommandées contre la dispnée, et les squirrhes de l'utérus. Vient d'Asie. Le *Mogorium Sambac*, Juss. ou Jasmin de l'Inde, est très-odorant.

TROENE, *Ligustrum vulgare*, L. Ses fleurs en corymbe s'emploient en décoction et gargarismes contre les ulcères. Sont astringentes et tempérantes.

FRÊNE A MANNE, de Calabre; celle-ci est une exsudation mielleuse du feuillage et de l'écorce du *Fraxinus ornus*, L. et *rotundifolia* de Miller, et d'autres frênes, dans les pays et les temps chauds, surtout par les piqûres des cigales, *cicada orni*, Olivier. La manne *en sorte* est plus impure que celle *en larmes*. Celles dites, *Géracy* ou la plus sèche, *Capacy* ou la plus grasse et impure avec des larmes, viennent de Sicile. Formées d'un principe nommé *mannite*, de matière muqueuse, de matière sucrée soluble en l'alcohol, comme la mannite, mais incapable de passer à la fermentation spiritueuse, et donnant de l'acide mucique avec l'acide nitrique. La belle manne est blanche, à demi cristalline; on la falsifie avec le miel et la farine. Purgatif doux, utile dans la toux.

L'écorce du frêne, *Fraxinus excelsior*, L, est fébrifuge, diurétique; ses feuilles sont astringentes.

OLIVIER, L'huile d'olives s'exprime des drupes de l'*Olea europœa*, L. Les fèces de cette huile, *oleum omphacium* et *amurca*, sont astringentes, comme les olives et les feuilles d'olivier. L'olive *picholine* ou macérée dans la

saumure est la plus délicate pour manger. La gomme d'olivier contient un principe particulier, *Olivile* de Pelletier, est unie à de la résine, un peu d'acide benzoïque. L'*olea fragrans*, olivier odorant ; ses feuilles servent pour aromatiser le thé.

XXXIV. *GATTILIERS*. Arbustes ou plantes à fleurs monopétales, 1° en corymbe ; 2° en épis. Astringens.

1° AGNUS CASTUS, *Vitex agnus castus*, L. Arbuste originaire d'Italie : ses sommités fleuries passent pour réfrigérantes, antiérotiques, desséchantes. Le *Tectona grandis*, L., de l'Inde, grand arbre de Tek ; ses feuilles purifient l'eau, servent contre les aphthes, l'hydropisie.

Les *lantana camara*, *aculeata* et *involucrata*, L. jolies plantes à odeurs agréables, donnent avec leurs feuilles, une décoction théiforme utile contre le rhume, les faiblesses d'estomac ; elles servent aussi avec l'alun en gargarisme, en Amérique, aux Antilles.

2° VERVEINE, *Verbena officinalis*, L. Herbe vulnéraire, s'emploie en topique rubéfiant, contre les rhumatismes ou autres douleurs des membres, est aussi un fébrifuge. La *Verbena triphylla*, L., et *Aloysia citriodora*, d'Ortéga, a une odeur de citron, remplace le thé ; croît au Chili. La *verbena jamaicensis* en décoction est astringente ; son suc purge, à la dose de 4 onces. On retire une résine rouge astringente de la *Volkameria inermis*, L., arbuste de l'Inde, ainsi que de l'*Avicennia resinifera*, L., arbuste de la Nouvelle-Zélande. Peu connues encore dans les pharmacies.

XXXV. *LABIÉES*. Herbes à fleurs en gueule, tiges 4-angulaires, feuilles et fleurs opposées, à odeurs fortes ; 4 semences nues. Plantes aromatiques, échauffantes. Tenant une huile volatile, souvent camphrée. Aucune n'est vénéneuse.

SAUGES, la *Salvia officinalis*, L., ou la grande sauge, s'emploie comme sudorifique, échauffant, utile dans la paralysie, le tremblement des membres ; est cordiale, stomachique, un peu astringente avec le sulfate de fer. L'orvalle,

Salvia sclarea, L., l'hormin, *S. horminum*, L., la sauge de Crète, *S. cretica*, L., celle d'Éthiopie, *æthiopica*, L. Cultivées dans nos jardins; ont toutes des vertus analogues, excitent le système nerveux, procurent une legère ivresse, servent contre les maux d'yeux, passent pour aphrodisiaques, etc. Selon Proust, on peut exploiter avantageusement le camphre des huiles volatiles des sauges et des lavandes dans le midi de l'Europe. Il y a dans leurs huiles essentielles 0, 125 de camphre, sur 1000.

ROMARIN, *Rosmarinus officinalis*, L. Ses fleurs sont céphaliques, nervines, cordiales; échauffent, fortifient. Son huile volatile contient beaucoup de camphre, selon Kunckel, et 10 pour 100 selon Proust.

COLLINSONIE, *Collinsonia præcox*, L. Vient du Canada. Sa racine est employée comme la serpentaire de Virginie, et s'y trouve mêlée dans le commerce.

LAVANDE, *Lavendula spica*. L. Épis très-odorans, donnent une huile volatile abondante. L'huile de spic ou *spicanard*, se fait par l'infusion des épis dans une huile fixe. Nervine, antispasmodique, céphalique. Le SPICANARD, est la racine aromatique de lavande.

STÉCHAS ARABIQUE., *Lavendula stœchas*, L.; de l'Europe méridionale; a les mêmes vertus, est aussi diurétique.

MENTHE CRÊPUE et POIVRÉE, *Mentha crispa*, indigène de Sibérie, et la *Mentha citrata*, Willdenow, d'Europe, d'odeur excellente de citron, la *Mentha gentilis* ou le baume des jardins, la *M. piperita*, L. Celle-ci surtout produit beaucoup d'une huile volatile, piquante, chaude, qui semble causer du froid par sa volatisation, et dont on fait les pastilles de menthe poivrée, est très-forte en Angleterre. Stomachiques, digestives, diurétiques. La menthe sauvage, *M. sylvestris*, L., le baume aquatique, *Mentha aquatica*, L., qui est fort odorante, le pouliot, *M. pulegium*, qui est un emménagogue actif; le pouliot de cerf, *M. cervina*, L., la menthe, autre baume des jardins, *M. suaveolens*, ont toutes des propriétés analogues. Leur huile volatile contient les élémens du camphre.

MÉLISSE, *Melissa officinalis*. L. Citronelle, ainsi nommée à cause de l'odeur. Céphalique, utile dans les af-

fections nerveuses et hystériques. Le calament, *Melissa calamintha*, L., a des propriétés analogues, moins marquées ou plus douces, ainsi que le calament de montagne, *Melissa nepeta*, L.; tiennent peu d'huile volatile blanche. On appelle mélisse bâtarde, le *Melittis melissophyllum*, L., le *Mélissot*, plante apéritive, diurétique, estimée.

BASILIC, *Ocymum basilicum*, L., et ses variétés; d'odeur suave: on s'en sert comme emménagogue.

SARRIETTE, *satureia hortensis*, L. Plus âcre et plus chaude que la précédente; vertus plus actives; teint en jaune. Est vermifuge, comme la *Thymbra spicata*, L., ou sarriette perce-pierre, ou *satureia thymbra*, L. Le THYM DE CRÊTE est la *satureia capitata* L., est le thym des anciens.

HYSSOPE, *Hyssopus officinalis*, L., tient peu d'huile volatile. Excellent antiasthmatique en infusion.

THYM et SERPOLET, *thymus vulgaris* et *serpillum*, L. Leur décoction déterge les ulcères et calme l'érysipèle de tête. Gaub a trouvé du camphre dans leur huile volatile, aussi Cartheuser.

ORIGAN et MARJOLAINE, *Origanum vulgare* et *majorana*, L., *amaracus* des anciens et leur *sampsuchus*. Le camphre extrait, selon Proust, des huiles volatiles de ces plantes, n'est pas dissoluble dans l'acide nitrique.

DICTAMNE DE CRÈTE, *Origanum dictamnus*, L., célèbre vulnéraire cité par Virgile.

LIERRE TERRESTRE, *Glechoma hederacea*, L., vanté contre les affections catarrhales.

CATAIRE, *Nepeta cataria*, L.

BÉTOINE, *Betonica officinalis*, L.

ORTIE BLANCHE, *lamium album* et *orvalla*, L.

CLINOPODE, *Clinopodium vulgare*, L., etc. Les feuilles de *clinop. rugosum*, L. aux Antilles, sont efficaces sur de vieux ulcères. On peut tirer une huile volatile de bonne odeur des sommités et de ses capsules aromatiques. Ces plantes ont toutes des propriétés analogues, échauffantes, fortifiantes; en infusion avec le miel sont diaphorétiques, discussives, font expectorer, passent aussi pour excellens vulnéraires. Le lierre terrestre est le plus usité:

quelques-uns possèdent une légère qualité astringente. Le dictamme de Crète, célèbre vulnéraire et emménagogue des anciens, la MOLDAVIQUE, *Dracocephalum moldavicà*, L., jouit des propriétés de la mélisse : est usitée en Allemagne.

MARRUBE BLANC, *Marrubium vulgare*, L., et *pseudo-dictamnus*, L., vantée contre les maladies de poitrine.

BALLOTE, *Ballota nigra*, et *alba*, L. la *Ballota lanata*, L., usitée en Russie contre l'hydropisie, selon Rehmann.

STACHYS, *Stachys sylvatica*, L.

ORTIE PUANTE, *Galeopsis ladanum* et *G. galeobdolon*, L.

MARRUBE AQUATIQUE, *Lycopus europœus*, L.

AGRIPAUME, CARDIAQUE, *Leonurus cardiaca* et *marrubiastrum*, L.

BOUILLON SAUVAGE, *Phlomis lychnitis*, L.

Ce sont toutes des plantes d'odeurs fortes, désagréables, plus ou moins, qui sont emménagogues, antihystériques, antiépileptiques, dit-on, et vulnéraires à l'extérieur; elles font expectorer. La plupart sont des vermifuges actifs.

SCORDIUM, *Teucrium scordium*, L. Excellent sudorifique, détersif, vermifuge. Le *T. scorodoprasum*, L. ou fausse germandrée; le BOTRYS, *teucrium botrys*, L., le MARUM, *T. marum*, L., qui passe pour un excitant aphrodisiaque, même pour les chats; ont mêmes vertus, et la SCORODONE, *teucr. scorodonia* L., est la sauge des bois.

GERMANDRÉE, *teucrium Chamœdrys*, L. et l'IVETTE, *T. chamœpitys*, L., *ajuga chamœpitys* de Willd. Amères, toniques, fébrifuges, et aussi le *T. montanum*, L. ou polium de montagne, le *T. polium*, L. *T. creticum* ou polium de Crète, etc. Crus alexitères, aussi le *T. capitatum*, L.

BUGLE, *Ajuga reptans*, L. et *pyramidalis*, L. La bugle vélue, *ajuga genevensis* L., l'ivette musquée, *ajuga iva* de Willd., se substituent. La brunelle, *prunella vulgaris*, L., la toque, *scutellaria galericulata*, L., la crapaudine, *sideritis montana*, L., sont amères, astringentes, de peu d'odeur, et bons fébrifuges indigènes. Noircissent avec les sels de fer.

XXXVI. *SCROPHULAIRES*, ou PERSONÉES. Fleurs personées de Tournefort, graines renfermées dans une capsule. Feuilles, 1° opposées, 2° alternes. Plantes incisives, atténuantes, nauséeuses.

1° SCROPHULAIRE, *Scrophularia aquatica* et *nodosa*, L. vantée dans les affections scrophuleuses, les squirrhes, les maladies cancéreuses, comme incisive, atténuante; saveur amère. La première corrige l'âcreté du séné dans les purgatifs.

GRATIOLE, *Gratiola officinalis*, L., et aussi la *peruviana*, L. Herbe aquatique, drastique, très-âcre, usitée dans l'hydropisie, l'ictère; est aussi vermifuge. Tient gomme brune et résine très-amère purgative, une matière animale, puis des sels, comme muriate de soude, malate de potasse, oxalate et phosphate de chaux, selon M. Vauquelin. Son action dépend de la résine amère. On a aussi employé cette plante contre la manie, selon Lentin.

CAPRAIRE, *Capraria biflora*, L. Arbuste des Antilles, dont les fleurs remplacent le thé en Amérique.

2° DIGITALE, *Digitalis purpurea*, L. et la *lutea*, L. La première, surtout, a été vantée contre l'épilepsie; émétique actif, très-diurétique, diminue l'action du cœur, et ralentit la circulation; vénéneuse à trop forte dose, utile à l'extérieur comme vulnéraire; antiscrophuleux; contient un principe narcotique. L'alcohol tire matière verte, vireuse, de consistance du suif, non animalisée. Ses cendres donnent des phosphates, sulfates, carbonates de chaux, selon Destouches; mais on y a reconnu un principe particulier alcalin, cristallisable.

La *digitalis epiglottis*, de Brera, produit des effets plus doux que la digitale ordinaire.

MUFLE DE VEAU, *Antirrhinum majus*, L. Est utile contre les inflammations des yeux, en topique; sert aussi comme antihystérique.

LINAIRE, *Linaria vulgaris*, Decand. *Antirrhinum linaria*, L., et la velvotte, *antirrh. spurium*, L. Se donne comme désobstruante, diurétique, dans l'hydropisie; la petite linaire, *ant. minus*, L., comme anticancéreuse, et aussi la cymbalaire, *ant. cymbalaria*, L. On applique la linaire contre la strangurie; le *mimulus luteus* sert comme légume au Pérou.

XXXVII. *SOLANÉES*. Plantes vireuses, fleurs monopétales, pentandriques, feuillage noirâtre triste : 1° capsules; 2° baies.

1° BOUILLON BLANC, MOLÈNE, *Verbascum thapsus*, L. Fleurs très-usitées dans les maladies de poitrine, même pour les bêtes à cornes; aussi, les *verbascum nigrum* et *phlomoïdes* contre la phthisie des bœufs; la blattaire, *verb. blattaria*, L., qui, dit-on, attire les mittes, les blattes: leur semence enivre le poisson. Les *Celsia* passent pour vénéneuses ou suspectes aussi.

JUSQUIAME, *Hyoscyamus niger*, L. Plante très-vireuse, cause des affections soporeuses et convulsives. Son extrait a été donné avec prudence dans les maladies nerveuses et spasmodiques avec quelque succès. Des graines de jusquiame, plein un dé à coudre, dans l'avoine des chevaux, les fait engraisser, et ensuite dépérir; secret des maquignons. M. Brande a trouvé un alcali végétal composé, dans la graine de jusquiame; c'est l'*hyoscyamine*. Appliquée en topique, la jusquiame est anodine et résolutive, ainsi que l'huile de ses semences. La jusquiame blanche, du midi, *hyosc. albus*, L. est aussi active; l'*hyoscyamus datora*, Forsk., est le *bendjé*. Ses semences font dormir les enfans en Égypte et Arabie. Sa racine paraît être le NÉPENTHÈS d'Homère.

TABAC, *Nicotiana Tabacum*, L. On connaît ses usages et ses préparations variées. Ses feuilles, vertes, sont détersives, âcres, apophlegmatisantes. A l'extérieur, s'emploie contre les maladies de la peau; à l'intérieur, vomitif; sert contre l'hydropisie, la paralysie; s'injecte aussi en fumée, par l'anus, dans l'apoplexie. Son huile empyreumatique, très-âcre, tue les insectes et autres animaux; aussi l'herbe de nicotiane verte, *nic. rustica*, L. On cultive la *nic. latifolia*, L., pour le tabac. M. Vauquelin y a trouvé beaucoup d'albumine animalisée, du surmalate de chaux, de l'acide acétique, des nitrate et muriate de potasse, du muriate d'ammoniaque, une matière rouge soluble dans l'alcohol et dans l'eau, un principe âcre, volatil, incolore, soluble en eau et en alcohol, donnant au tabac ses propriétés enivrantes, vireuses; de plus une résine verte. Le tabac sec tient du carbonate d'ammoniaque.

Plantes originaires d'Amérique septentrionale. Les Tartares de Crimée cultivent la *nic. paniculata* de préférence, aussi la *rustica* en Orient; la *quadrivalvis* de Pursh, *Flor. amer. sept.* tome 1[er], p. 141, au Missouri. Le tabac doit subir un commencement de fermentation pour exalter ses propriétés, lorsqu'on le fabrique; et pour cela, on l'humecte de mélasse délayée. Le *montant* du tabac *Macouba* de la Martinique est plus agréable, à cause qu'on s'y sert de meilleure mélasse et d'un tabac né en un pays chaud. Le tabac d'Hollande est très-doux.

POMME ÉPINEUSE, *Datura strammonium*, L. Graine dans une capsule épineuse, fleur en cloche. Herbe très-narcotique. Il existe du nitre dans son extrait, selon M. Planche. Ses graines, en poudre, dans le tabac, causent un assoupissement funeste. Son usage à l'intérieur est mortel le plus souvent. Ses feuilles en topiques, et cuites, sont très-anodines. Le *datura metel*, L., en Asie, est encore plus dangereux. Des femmes en font prendre à leurs maris jaloux, dans l'Inde orientale, et pendant l'ivresse qu'ils éprouvent, elles usent de la liberté, selon Mandelslo, *Iter. orient.* lib. 2 cap. 7; Joh. Matt. Faber. *strychnomania.* August. Vind. 1677, in-4°. Le suc de *datura strammonium* s'emploie contre l'épilepsie et la manie aux États-Unis. M. Brande a reconnu dans la graine de la pomme épineuse un alcali végétal composé, qu'il nomme *daturin*, et qui est en quantité assez considérable.

2° MANDRAGORE, *Atropa Mandragora*, L., *mandr. officinalis*, Miller. Excellent résolutif et anodin à l'extérieur. Jadis sa racine a été regardée mal à propos comme aphrodisiaque. Poison à l'intérieur; tient de l'oxalate de chaux. Fleurs bleues radicales.

BELLADONNE, *Atropa Belladonna*, L. Baies délétères. Feuilles anticancéreuses, anodines en cataplasmes. Son extrait, donné avec prudence, agit dans les maladies cachectiques, dans la rage; paralyse l'iris. La belladonne contient, selon M. Vauquelin, une matière animalisée, un principe amer, nauséabond, formant une combinaison insoluble avec le tannin, donnant de l'ammoniaque, par le feu; des nitrate, muriate, sulfate, oxalate et acétate de potasse. Elle ne paraît pas receler le principe âcre du tabac, dit M. Vauquelin. M. Brande y a découvert un

alcali végétal composé, qu'il nomme *atropin* : le sulfate d'atropin se forme en beaux cristaux.

ALKÉKENGE, *Physalis Alkekengi*, L. Baies antinéphrétiques, lithontriptiques, dit on, diurétiques dans la jaunisse. Si elles sont froissées contre le calice en les cueillant, elles contractent une amertume nauséeuse ; purgent alors.

MORELLE NOIRE, *Solanum nigrum*, L. Feuilles anodines en topique, contre l'érésypèle et d'autres inflammations de peau ; et aussi le *sol. insanum*, L., des pays chauds. Voyez Dunal, sur les *solanum*.

DOUCE-AMÈRE, *Solanum dulcamara*, L. Est dépurative ; utile dans l'hydropisie, les maladies de la peau. Diurétique. Les tiges seules sont employées.

POMME D'AMOUR, *Sol. lycopersicum*, L. Baies anodines à l'extérieur. La melongène, *sol. melongena*, L. Ses baies se mangent en Italie et en Espagne. Plante narcotique, comme ses congénères. On mange les feuilles d'une variété de *solan. nigrum* dans les colonies, sous le nom de brède. Selon Dunal, il y a des solanées à fruits plus ou moins mangeables dans leur sarcocarpe ou chair, tandis que la partie environnant les semences est plus ou moins nuisible. Les *lycopersicum* ont des fruits rougeâtres de saveur aigrelette, comme les tomates.

POMME DE TERRE, *Solanum tuberosum*, L. A plusieurs variétés. Apportées d'abord du Pérou par les Espagnols, vers le milieu du XVIe siècle, puis ensuite de Caroline par Walter Raleigh, en Angleterre, vers la fin du même siècle. Donnent beaucoup d'amidon, et le quart de leur poids en mucilage. Une autre espèce, le *solanum Valenzuelæ*, a été trouvée récemment en Amérique. Ses tubercules sont oblongs ; le *solanum montanum* en a aussi. Sont diurétiques, selon Lobb (*Voyez* Parmentier). On en tire de l'alcohol, même aussi de ses baies ; la tige offre de la potasse, les fleurs teignent en jaune ; on fait du sagou de pommes de terre, etc. On obtient plus ou moins de fécule des diverses variétés de pommes de terre, selon M. Vauquelin. Il y a découvert aussi de l'asparagine ; il y a de l'albumine végétale, du mucilage en sirop épais, de l'acide tartarique, un parenchyme ou matière fibreuse,

un peu nourrissante. Divers sels, carbonate, sulfate, hydrochlorate, peut-être du sucre.

Une analyse du suc de la pomme de terre donne de l'albumine colorée, du citrate de chaux, de l'asparagine, une résine amère, aromatique, crystalline, en très-petite quantité, des phosphates de potasse et de chaux, de l'acide citrique et du citrate de potasse, une matière animale particulière, selon M. Vauquelin. On a retiré aussi de la gomme et du sucre de la pomme de terre récente, outre la fécule (Peschier.)

CESTREAU, *Cestrum venenatum*, Lamarck, et *oppositifolium*. Leur suc mêlé au sang des serpens empoisonne les flèches des Hottentots Boschismans. On dit que le sang de tortue en est le contre-poison : peu croyable.

POIVRE DE GUINÉE ou PIMENT DE L'INDE, *Capsicum annuum*, L. Baies longues rouges, d'une âcreté brûlante. Sont irritantes, atténuantes, servent d'assaisonnement, donnent du mordant au vinaigre, à l'eau-de-vie, etc.; le *caps. grossum*, L., aussi condiment aux Indes. Le *capsicum frutescens*, quoique le plus petit, est le plus piquant; les *caps. baccatum*, *caps. galericulum*, etc., et leurs variétés, sont très-usités dans les pays chauds; on les confit au vinaigre: si l'on en abuse, il en résulte des obstructions du foie.

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *Crescentia cujete*, L., et le COUIS, *Cr. lagenaria*, L. Aux Antilles. Leurs fruits (qui servent de vase comme nos gourdes) contiennent une pulpe jaunâtre, piquante, peu agréable; usitée contre la diarrhée, l'hydropisie, les brûlures, le mal de tête. On prépare un sirop de calebasse, très-renommé en Europe, pour son efficacité dans les maladies de poitrine et les chutes: 4 onces de jus de calebasse purgent; son sirop nitré et acidulé avec le suc de limons est un excellent parégorique. Les calebasses cuites servent en cataplasmes sur les phlegmons.

XXXVIII. *BORRAGINÉES*. Plantes humectantes, rafraîchissantes. Coroles monopétales, cinq étamines, tige souvent herbacée, feuilles rudes au toucher. Plantes adoucissantes, humectantes, ou astringentes aussi.

SÉBESTE, *Cordia Sebestena*, L. Arbrisseau à fruit pul-

peux, sucré, à noyau, comme le *Cordia myxa*, L. Usité dans les catarrhes, comme adoucissant, humectant, légèrement laxatif. On en peut extraire de la vraie glu, comme on le fait à Cayenne. Le *Cordia gerascanthus*, L., donne une sorte de Bois de Rhodes. Le premier croît dans l'Inde orientale, ce dernier aux Antilles.

BOURRACHE, *Borrago officinalis*, L. Fleur bleue en étoile, regardée comme cordiale. Ses feuilles rafraîchissent, humectent, sont nitreuses. L'eau distillée a du sulfate de chaux. Tient matière végéto-animale et nitrate de potasse.

BUGLOSSE, *Anchusa officinalis*, L., et *Anch. angustifolia.* Vertus de la précédente. *Anchusa italica* de Retz.

ORCANETTE, *Lithospermum tinctorium*, Decandolle, *Flor. Franc.*, n° 2716, et aussi l'*anchusa tinctoria*, L., et *onosma echioides*, L. La racine de *lithospermum tinctorium*, selon Pelletier, tient une matière colorante d'un rouge brun, analogue aux résines, mais donne de l'acide oxalique et une matière amère par l'acide nitrique : les alcalis la font changer en un beau bleu. Est soluble dans l'alcohol et précipitable par l'eau pure. Leur racine teint en rouge de lacque les corps gras, est apéritive et un peu astringente. Vient du midi de la France. Contient de l'oxalate acide de chaux.

PULMONAIRE, *Pulmonaria officinalis*, L. Fleur infundibuliforme bleue et rouge, très-recommandée dans les maladies du poumon. — Les Rapettes, *Asperugo procumbens*, L.; et l'*onosma echioides*, L., qui teignent aussi en rouge. — Les Grémillets, *Myosotis palustris* et *arvensis*, L, la *lycopsis vesicaria*, L., ont à peu près les mêmes propriétés.

GRÉMIL, *Lithospermum officinale*, L. Graines diurétiques, adoucissantes. Donnent beaucoup de mucilage.

HÉLIOTROPE, *Heliotropium europœum*, L. Herbe aux verrues; les fait tomber en les ramollissant; relâche le ventre, prise intérieurement. L'*heliotropium indicum*, L., astringent ou vulnéraire à Surinam, selon Friis Rottboell.

VIPÉRINE, *Echium vulgare* et *violaceum*, L. Racine apéritive, un peu astringente. L'*Echium rubrum*, L., est l'Orcanette d'Orient, Jacquin, *Litt. flor. austr.*, tome 5, Append., tab. 3. Teint en rouge violet.

CONSOUDE, *Symphytum officinale*, L. Racine astringente, célèbre vulnéraire, consolide les plaies, arrête les cours de ventre; blanche au-dedans, noirâtre au-dehors; saveur mucilagineuse. Le *Symphytum consolida*, L., est la grande consoude.

CYNOGLOSSE, *Cynoglossum officinale*, L. Fleurs brunes, racine brunâtre, blanche au-dedans, saveur fade, muqueuse, astringente, sédative, ainsi que celle d'autres espèces congénères.

XXXIX. *LISERONS.* Fleurs en cloches, tige souvent grimpante ou volubile; herbes lactescentes, purgatives, drastiques.

JALAP, *Convolvulus Jalapa*, L., *Ipomæa macrorhiza*, Michaux. Racine tuberculeuse, brune, résineuse, saveur âcre, nauséuse. Tient, selon Henry, et Félix Cadet, une matière colorante brune, un principe sucré, de l'amidon, un acide acétique ou malique, une matière albumineuse, de la résine et du ligneux. La dose du jalap est de 6 à 48 grains. L'extrait aqueux de jalap est composé, selon Planche, de sucre, de fécule, d'une matière colorée brune, et d'acide acétique libre. Purgatif très-actif, et surtout par sa résine extraite au moyen de l'alcohol. Vient d'Amérique en 1610, de Xalapa, au Mexique. Elle contient aussi de la fécule nutritive et un extrait attaqués par les insectes.

TURBITH, *Convolvulus Turpethum*, L. Racine brune, oblongue, résineuse, d'odeur, de saveur, de vertus analogues à la précédente, mais paraît plus âcre, plus drastique. Se tire de l'Orient.

MÉCHOACAN, *Convolvulus Mechoacanna*, L. Racine blanchâtre, moins résineuse, moins purgative que les précédentes, fatigue moins, est plus légère. Elle nous vient aussi du Mexique. Tient de la fécule. Le méchoacan a donné à M. Félix-Cadet Gassicourt, principe huileux soluble dans l'alcool rectifié 2, fécule amylacée 50, albumine 2, extrait aqueux 16, résidu 30 parties sur 100. *Journ. Pharm.* 1817. Novembre.

SOLDANELLE, *Convolvulus Soldanella*, L. Racine très-cathartique, hydragogue, usitée en Allemagne. Naît en Europe. Tige non volubile. Se nomme aussi CHOU MARIN.

M. Planche a retiré de 4 onces de racine de soldanelle, extrait gommeux 4 gros 36 grains, résine verte 1 gros 24 grains, amidon 3 gros 36 grains, matière ligneuse 2 onces, substances salines 24 grains : le reste était eau et perte.

SCAMMONÉE D'ALEP ou DE SYRIE, *Convolvulus Scammonia*, L. et Sibthorp, *Flor. Græcæ*, tab. 192. Jadis tirée de la Mysie. Suc laiteux concret, des racines coupées de cette plante. Cette gomme-résine, cendrée, friable, doit se distinguer de celle de Smyrne, plus noire, et qu'on retire de quelques apocynées (*V.* famille 43, p. 190). Est un violent drastique, mêlé souvent à des sucs d'euphorbes ou tithymales. On l'adoucit par divers moyens (le suc de coings, ou la réglisse, ou la vapeur de soufre enflammé). Pulvérisée, c'est le *diagrède* des officines ; préférable à celle de Smyrne, qui vient d'une *periploca*. Celle d'Alep est composée, selon Bouillon-Lagrange et Vogel, de résine 60, gomme 3, extractif 2, débris végétaux 35.

LISERONS DES CHAMPS, *Convolvulus sepium* et *arvensis*, L. Le suc de ces plantes purge fortement.

PATATE, *Convolvulus batatas*, L., dont la racine farineuse croît rapidement, est un aliment commun dans les deux Indes, n'est point purgative. Le *convolvulus chrysorhizus* est la patate douce d'O-Taïti, et les Japonais mangent celle de *convolvulus edulis* de Thunberg. Tient moins de fécule que la pomme de terre. Les *convolvulus panduratus* des Etats-Unis, le *conv. macrorhizos*, à St.-Domingue, les *conv. maritimus* des Indes, le *macrocarpus* de la Martinique, ont de grosses racines pleines de fécule avec une résine purgative comme le jalap. L'*Ipomæa quamoclit* a aussi une racine âcre servant de sternutatoire chez les Indous. On appelle rhubarbe sauvage la racine de *conv. panduratus*.

BOIS DE RHODES, *Convolvulus scoparius*, L. Bois rougeâtre sentant la rose ; est le vrai bois de roses, selon Masson et Broussonnet, et non pas le produit du *genista canariensis*. On dit aussi que le copalme donne un bois de roses. *Voy.* au Liquidambar.

CUSCUTE, *Cuscuta Europæa*, L. Filamens entremêlés, sans feuilles, plante parasite. Celle du thym est l'*Epithym*, la plus estimée ; son suc purge ; appliquée, sert contre la gale ; est crue désobstruante.

XL et XLI. 1° *POLÉMONIES*. Fleurs monopétales pentandriques, corymbiformes. 2° *BIGNONES*. Fleurs irrégulières monopétales; graines biloculaires; tige herbacée ou frutescente.

1° POLÉMOINE, VALÉRIANE GRECQUE, *Polemonium cœruleum*, L. Racine astringente et antidysentérique; vulnéraire célèbre jadis. La *Cobæa scandens*, Cavanilles, qui vient de l'Amérique méridionale, est une belle plante grimpante, d'ornement, à fleurs bleues.

2° SÉSAME, *Sesamum orientale*, L. Sa semence donne de l'huile bonne à manger, ainsi que sa graine, qui est visqueuse, émolliente, parégorique, utile dans les coliques et les autres douleurs. On extrait deux livres de cette huile de neuf livres de semences. Les nègres et d'autres mangent ces semences en potage. L'huile sert aussi pour les vernis; elle est limpide et douce, ne rancit guère. L'herbe croît en Orient; est nommée *Jujeoline*, dans nos jardins; fleur analogue aux digitales. Sert aussi contre la morsure des serpens.

BIGNONES, FAUSSES SALSEPAREILLES. Les *bignonia* sarmenteuses, telles que les *B. candicans*, *B. sempervirens*, *B. echinata*, L., ont des racines vulnéraires, sudorifiques; employées aussi en Amérique, leur sol natal, contre les morsures de serpens, et comme la salsepareille. Chisholm a vanté le suc de la *bignonia ophtalmica*, instillé dans les yeux, contre les plus vives inflammations. Plusieurs *bignonia* en arbre donnent des bois, comme l'ébène verte et jaune. La *bignonia chica*, Bonpland, fournit un fard magnifique, en Amérique. La *bignonia copaia*, Aublet, à écorce purgative et émétique, sert, en infusion, contre les dysenteries, à la Guyane.

XLII. *GENTIANÉES*. Corolle monopétale, herbes amères, fébrifuges, à feuilles opposées. Capsule, 1° uniloculaire, 2° biloculaire. Plantes très-amères.

La GRANDE GENTIANE, *Gentiana lutea*, L., *rubra*, est celle d'Allemagne. Racine épaisse, d'un brun jaune, très-amère, fébrifuge, vermifuge, antiseptique. Son extrait est très-stomachique, ainsi que sa teinture, dans le vin ou l'acohol. On

peut faire fermenter cette racine, et on en tire de l'eau-de-vie dans les Alpes; elle tient une matière analogue à la glu, une substance résineuse, unie à de l'huile volatile, d'odeur vireuse ou enivrante; un principe amer jaune extractif; de la gomme unie à une matière colorante; du phosphate de chaux, selon M. Henry; il y a du sucre; l'eau plusieurs fois distillée sur cette racine, offre une huile volatile blanche, butyracée; en outre un acide libre, un principe nauséabond. Le principe amer paraît se rapprocher de celui que Trommsdorf appelle savonneux dans l'aloës.

PETITE CENTAURÉE, *Gentiana centaureum*, L. Jolies sommités de fleurs purpurines. Amer puissant, fébrifuge et vermifuge; sert contre les obstructions, la jaunisse, les maladies atoniques; crue spécifique dans l'hydrophobie. *Chironia centaureum*, Lamarck, *Erythrœa centaurium*, Richard.

GENTIANE CROISETTE, *G. cruciata*, L. Antiseptique estimé; amère, stomachique. Les *gent. purpurea*, *punctata*, *acaulis*, etc., sont très-amères aussi.

GENTIANE AMARELLE, *Gentiana amarella*, L. Usitée dans les maladies du foie, les pâles couleurs. Aussi la *chlora perfoliata*, L.

GENTIANE DES MARAIS, *G. pneumonanthe*, L. Moins active, mais amère, hépatique, ainsi que d'autres congénères et la *villarsia nymphoides*, aussi. Le CACHEN, amer, fébrifuge des Péruviens, est la racine de la *Gentiana peruviana*; la centaurée (Centory) des États-unis est la *chironia angularis*: elle est amère, aussi bien que la *frasera Walteri*, de la même famille. Les Indous emploient la *gentiana chiraita*, Roxburg, comme un excellent amer, stomachique et fébrifuge, et les Anglais dans l'Inde s'en servent également; comme à la Guyane, on fait usage des *coutoubea purpurea* et *alba*, d'Aublet.

MÉNIANTHE, *Menianthes trifoliata*, L. et *Men. nymphoides*, L. Le TRÈFLE D'EAU, trois feuilles, jolies fleurs. Excellent amer, antiscorbutique, fébrifuge, dépuratif. Usité en sucs, en infusion, en extrait, etc. L'amertume forte du trèfle d'eau, tient, selon Trommsdorf, une matière féculente, composée d'albumine, 0, 75, et résine verte soluble en alcohol, éther et huile, 0, 25, de l'acide malique, acétate de potasse, matière animale, extrait amer azoté, gomme brune;

fécule blanche, soluble à l'eau bouillante, et précipitable par refroidissement.

2° SPIGÉLIE, *Spigelia anthelmia*, L., la Brinvilliers, et *Sp. marilandica*, L. Herbes amères, un peu narcotiques, vermifuges usitées en Europe, nées en Amérique. La première passe pour un poison, racine et tige; dite la Brinvilliers, du nom d'une empoisonneuse.

OPHIORRHIZE, *Ophiorrhiza mungos*, L., et *lanceolata*, L. Suivant Forskahl et Bruce, leurs racines sont amères, alexipharmaques; usitées dans l'Orient contre la morsure des serpens; sortes de serpentaires : aussi, la *potalia amara* d'Aublet, à la Guyane.

XLIII. *APOCYNÉES.* Corolle monopétale à cinq lobes, feuilles opposées entières; arbustes ou arbres, ou herbes souvent lactescens. Graines, 1° avec coton, 2° sans coton; ce sont les STRYCHNÉES. Végétaux plus ou moins âcres et dangereux.

1° LAURIER-ROSE ou LAUROSE, *Nerium oleander*, L. Prises à l'intérieur, ses diverses parties sont vénéneuses; aussi, l'eau distillée. A l'extérieur, astringent; feuilles antipsoriques; entrent dans les poudres sternutatoires. Il y existe un principe âcre volatil.

CODAGA PALA ou CROPAL, *Nerium antidysentericum*, de Bruce. Écorce astringente de Ceylan et du Malabar. Est brune-rouge, un peu âcre et amère. Usitée en Angleterre. L'écorce éminemment antidysenterique, légèrement âcre et piquante au goût, passe aussi pour fébrifuge, mais doit être donnée avec prudence, cette plante étant suspecte. Une autre espèce, le *nerium tinctorium*, Roxburgh : ses feuilles donnent un indigo avec la chaux, abondant.

ECHITE ANTIVÉNÉRIENNE, *Echites syphilitica*, L. A Cayenne. Sert, ainsi que ses congénères, en décoction, agit moins dans les pays plus froids. Une autre espèce, l'*echites koua*, chez les nègres Mandingues, donne un extrait vénéneux pour empoisonner leurs flèches, selon Mungo-Parck. Roxburgh observa aussi une *echites antidysenterica* de l'Inde orientale, excellente contre les cours de ventre.

DOMPTE-VENIN, *Asclepias vince-toxicum*, L. Plante irritante, qui excite une sueur d'expression; crue par là alexipharmaque, antihydropique. On emploie sa racine, qui tient de l'oxalate de chaux et un principe âcre. Est un *cynanchum*, selon Rob. Brown. Est la racine d'*hirundinaria* des boutiques. La racine d'*asclepias procumbens* est très-diaphorétique, antidysentérique. L'OUATTE, *Asclepias syriaca*, L. donne un lait drastique qui tue les animaux (1).

ARGUEL, *Cynanchum arguel*, Delille, *Ægypt*. Feuilles d'un verd blanchâtre, plus épaisses que celles du senné, à surface un peu chagrinée, purgent avec violence. Les négocians du Caire, ont coutume de les mêler à deux espèces de sennés, la *cassia lanceolata* de Forskahl, à feuilles étroites et aigües (*cassia acutifolia*, Lamarck), et la *cassia senna*, L., à feuilles rondes. Les proportions de ce mélange sont arguel 200 parties, senné rond 300, senné long 500.

IPÉCACUANHA BATARD, *Asclepias curassavica*, L. Fleurs jaunes, feuilles oblongues. Cette racine blanchâtre des Antilles, est mêlée à l'ipécacuanha ordinaire, et bien plus active que les autres espèces, *asclepias procera*, etc. On donne aussi à petite dose l'*asclepias asthmatica*, L., de l'Inde orientale, dans l'asthme. Les *asclepias decumbens* et *tuberosa*, en Virginie, servent comme antidysentériques et s'appliquent en poudre sur les ulcères comme détersifs; sont aussi des vermifuges.

IPÉCACUANHA DE L'ILE DE FRANCE, *Cynanchum Ipecacuanha*, L. Willd. A des racines filamenteuses; est blanc, grêle, lisse, sans anneaux transversaux, est très-rare. A donné à Pelletier, émétine 5, gomme 35, matière végéto-animale 1, ligneux 57, point d'amidon ni de matière grasse. Usité dans l'Inde orientale. Le *cynanchum tomentosum*, Lamarck, est un ipécacuanha usité aussi par les Chingulais. Le *cynanchum vomitorium* aussi, qu'on croit être la même plante que l'*Asclepias asthmatica*.

---

(1) Ses graines cotonneuses fournissent le duvet appelé *ouatte*. On tire une filasse de ses tiges; ses feuilles appliquées, sont résolutives. John a trouvé dans son suc, résine 26,50, substance élastique, 12,50, glutineux 4, extractif 4, acide tartarique et albumine 53 pour cent. Il y a des phosphates dans les cendres de la plante. On dit qu'en une *asclepias lactifera* le lait est doux et sans danger.

SCAMMONÉE D'EUROPE, *Cynanchum monspeliacum*, L. Son suc concret purge comme la scammonée, mais est plus doux et se donne à plus haute dose, selon Magnol. Aujourd'hui peu usitée, se mêle aux scammonées du commerce.

SCAMMONÉE DE SMYRNE, *Periploca scammonium*, L. Son suc, d'abord laiteux, brunit par la dessication; est bien plus violent purgatif, drastique, que les autres scammonées, ce qui le rend plus dangereux. Composée, selon Bouillon-Lagrange et Vogel, de résine 29, gomme 8, extractif 5, débris végétaux 58. (*Voyez* aux Liserons, famille 39, pag. 185.)

SCAMMONÉE ÉMÉTIQUE, le binnouge, *Periploca emetica*, L. Croît à Tranquebar, au Coromandel. Sa racine est une sorte d'ipécacuanha. Aussi, la *periploca indica*, à Ceylan.

SCAMMONÉE SENNÉ, *Periploca græca*, L. On recueille ses feuilles en Syrie et en d'autres lieux d'Orient pour les mêler au vrai senné; elles le rendent très-purgatif; il cause des tranchées et des superpurgations. On les reconnaît en ce qu'elles sont plus larges et plus acuminées que celles du senné (Delille, *Egypt.*). Une espèce d'Asie, *periploca esculenta*, Roxburg, tome 1, page 13, peut servir en aliment.

TUE-CHIEN DE VENISE, *Apocynum venetum*, L., est un poison dangereux; son odeur est forte, nauséeuse; ses feuilles, avec de la graisse, tuent les chiens, les loups, les renards, etc.

2° NOIX VOMIQUE, *Strychnos nux vomica*, L. Arbre non lactescent, semences cendrées, en forme de bouton, de substance cornée, très-amère, émétique, funeste aux animaux, agit sur le système nerveux cérébral; employée récemment comme anti-paralytique à l'intérieur; est aussi narcotique. Vient de l'Inde orientale. La graine, selon Desportes, tient matière amère, matière colorante jaune, cire, poils ligneux, principe végéto-animal, gomme, du surmalate de chaux, fécule amylacée; selon Braconnot, matière animalisée, très-amère, huile verte, butyreuse, du phosphate de chaux, matière animalisée, peu sapide, matière cornée, et de la bassorine. D'après de nouvelles analyses de la noix

vomique, de la fève St.-Ignace et des bois de Couleuvre, par MM. Pelletier et Caventou, ils y ont trouvé un principe alcalin particulier, la *strychnine*, analogue à la morphine de l'opium, principe éminemment vénéneux, amer, formant des sels avec les acides ; de plus un acide *isagurique ;* macérées avec l'eau, les noix vomiques fermentent et pourrissent avec une odeur de vieux fromage. L'extrait de noix vomique avec l'*asa fœtida* guérit les spasmes, selon Autenrieth.

FÈVE SAINT-IGNACE, *Ignatia amara*, L. *Strychnos Ignatii*, Lamarck. Du même pays. Forme d'une noisette, analogue à la précédente pour les qualités ; d'une amertume violente ; cause des vertiges et des convulsions avec des vomissemens, si l'on en prend. A guéri des paralysies, des fièvres quartes. Entre dans les *gouttes amères*, utile contre les coliques d'estomac. Tient aussi de la strychnine.

BOIS-DE-COULEUVRE, *Strychnos colubrinum*, L. Cause des tremblemens, est émétique, vermifuge, très-amer, âcre, vénéneux surtout; mais, à faible dose, capable de guérir les fièvres quartes rebelles. Racine ligneuse, grise, couverte d'une écorce de couleur ferrugineuse; vient de Ceylan et de Timor, où l'on s'en sert contre les morsures de serpens. Selon Roxburgh (*Plant. Coromand.* tome 1, page 8), ce bois de couleuvre n'est pas autre que celui de l'arbre à noix vomique, ou *caniram*. Au reste, tous ces *strychnos* ont des propriétés analogues ; mais la pulpe acide de leurs fruits se mange sans danger. Le bois de serpent, *Ophioxylon serpentinum* L., et Murray, a les mêmes vertus que la FAUSSE ANGUSTURE ou la ferrugineuse, qui paraît être l'écorce du *strychnos colubrinum*, L.

Le bois du *strychnos potatorum*, L., très-amer, éclaircit l'eau limoneuse, comme celui du laurier rose.

UPAS TIEUTÉ, *Strychnos tieute,* Leschenault (*Annal. mus., hist. nat.*, tome 16, figure 23). Grande liane, à écorce très-amère, fournit gomme résine, par ébullition, poison affreux, l'*upas de Java*, ou *ipo*, de Bornéo, dont on enduit les flèches. Ce poison, très-amer se prépare avec l'écorce bouillie de la racine, en extrait; on y ajoute de l'ognon, de l'ail, du poivre, du galanga (*kœmpferia*), du gingembre et une graine de *capsicum fruticosum.* Ce poison porte son action violente sur la moelle épinière, le cerveau,

et cause un tétanos mortel en peu d'heures. Voyez aussi l'*antiar* (famille des urticées ou mûriers). Les animaux tués par ces poisons, peuvent être mangés sans danger. C'est le mélange de ce poison dans le sang qui le rend le plus funeste. Il paraît que le *ticunas*, poison des Américains, produit par la liane *curare*, est aussi une espèce de *strychnos*, d'après MM. Humboldt et Bonpland.

Frangipanier, *Plumeria*, et le Taberné, *tabernæmontana citrifolia*, L., ont un lait caustique contre les verrues, en Amérique. Le suc de cette dernière peut aussi engourdir les organes.

STAPÉLIES, *Stapelia articulata* (Hort. Kew. tome I, page 310). Plante épaisse qui se mange écorcée, ainsi que la *stapelia incarnata*, pilée par les Hottentots. Plantes d'Afrique, peu vénéneuses après leur cuisson. On mange également les *apocynum indicum*, *l'asclepias asthmatica*, l'*asclepias aphylla*, *asclepias stipitacea*, *pergularia edulis*, Willd., etc. Cette qualité comestible est remarquable dans une famille de plantes vénéneuses.

PERVENCHES, *Vinca major* et *minor*, L. Astringens assez actifs, antidysentériques, resserrent les organes sexuels; sont aussi expectorans. Dans les pays chauds les plantes de cette famille acquièrent des facultés vénéneuses.

NOIX AHOUAI, *Cerbera ahouaï*, L. et *C. Thevetia*, L. Du Brésil. Ces arbres laiteux sont des poisons affreux. Leurs semences en forme de grelots se voient dans quelques droguiers. L'écorce de *cerbera manghas* est très-purgative; fruits vomitifs.

XLIV. *HILOSPERMES*, ou Sapotiliers. Tiges arborescentes; feuilles alternes, duveteuses, baies ou drupes, semences osseuses à grand ombilic. Bois dur, fruit butyreux.

BOIS-DE-FER, *Sideroxylum inerme*, L. A l'écorce usitée comme antivénérienne et antiscorbutique. Bois très-dur, d'Amérique intertropicale.

BEURRE DE BAMBARA, extrait par expression des amandes du *bassia butyracea* Roxburgh, *asiat. res-*

earch., tome 8, page 499.) Il y a deux amandes en chaque drupe. Le beurre en est plus agréable que celui de cacao, et très-blanc ; en Asie, celui du Bambarra, ou Bambouc, rapporté par Mungo Park (*Voyag. intér. d'Afr.*, p. 352), est une espèce très-analogue.

CAÏMITIER, Feuille d'or, *Chrysophyllum caïnito*, L. Les feuilles, appliquées par leur page inférieure verte, sur une plaie, font suppurer ; par leur page supérieure, soyeuse, rougeâtre, elles arrêtent les hémorrhagies. Nicholson, *Hist. nat. de St.-Domingue.*

SAPOTILIER, *Achras sapota*, L. Semences apéritives, usitées contre la gravelle et les rétentions d'urine, d'Amérique. Fruits excellens ou délicieux, comme ceux de *Mimusops elengi*, d'*Imbricaria malabarica*, etc. Le lait du fameux arbre de la vache, selon M. Humboldt, sert à nourrir les hommes ; cet arbre paraît être de cette famille.

XLV. *PLAQUEMINIERS*, ou *ÉBÉNACÉS*. Fleurs monopétales, axillaires, feuilles alternes ; arbres à résines odorantes.

PLAQUEMINIER, le *Diospyros lotus*, L. Ses fruits servent en aliment, en Orient. Le *diosp. kaki* de Thunberg ; ses fruits au Japon sont comme nos prunes de reine-claude. Le *diosp. virginiana* donne une écorce fébrifuge dans les États-Unis d'Amérique. Les fruits de ces arbres astringens deviennent blets comme les nèfles ; le bois d'ébène est celui du *diospyros ebenum*, Linné fils.

STORAX CALAMITE ou STORAX SEC, enveloppé dans des roseaux. Découle par incision de l'aliboussier, *Styrax officinale*, L. Arbre du midi de l'Europe. Ce suc résineux, rougeâtre, balsamique, d'odeur de benjoin, diffère du styrax liquide, contient de l'acide benzoïque ; a une saveur âcre, est tonique, balsamique, se dissout bien dans l'alcool, sert en fumigations. (Styrax liquide ; *voyez* au liquidambar.)

BENJOIN, *Styrax benzoin*, Dryander (*Phil. Trans.*, tome LXXVII, part. 2, p. 307, tab. 12). On l'a long-temps attribué à un badamier, *Terminalia benzoin* de Murray, ensuite à un laurier, *Laurus benzoe*, Laureiro, qui donnent quelques sucs analogues. Le vrai benjoin croît aux îles de Sumatra et de la Sonde, se retire par incision, se-

lon Marsden, est friable, d'une couleur rougeâtre, brune, amygdaloïde, employé, ou en fumigations, ou pour lotions cosmétiques (*lait virginal*), ou à l'intérieur dans les maladies de poitrine. Contient beaucoup d'acide volatil, cristallin, balsamique; est l'*asa dulcis*. Le benjoin contient, selon Bucholz, 20 gros 50 grains de résine, 3 gros 7 grains acide benzoïque, 25 grains d'un baume analogue à celui du Pérou, 8 grains d'un principe aromatique particulier, 30 grains de ligneux, et parties hétérogènes.

THÉ DE SANTA-FÉ DE BOGOTA, *Alstonia theæformis*, Wildenow; *Hopea ternifolia*, Ortega (*Decad. plant.*, tome X, p. 131, tab. 17, fig. 1). Ses feuilles servent communément de thé dans presque toute cette région de l'Amérique espagnole. L'*hopea tinctoria* de l'Amérique septentrionale sert à teindre en fauve.

XLVI et XLVII. 1° *ROSAGES*. Arbustes à jolies fleurs terminales, feuilles alternes, simples. 2° *BRUYÈRES*. Sous-arbrisseaux ou plantes à fleurs monopétales, axillaires ou terminales, baies ou capsules pour fruits. Plantes antiherpétiques, âcres et irritantes, ou astringentes.

1° ROSAGE, *Rhododendrum ferrugineum*, L., le *Rh. ponticum*, L., est un arbrisseau d'ornement à fleurs purpurines; est, comme les autres espèces de ce genre, très-usité dans le Nord contre les rhumatismes, la vérole, les dartres (S. G. Gmelin et Pallas), surtout le *Rhododendrum chrysanthum*, L., chez les Cosaques. Il agit comme narcotique; cause ivresse, délire, sueurs, déjections, vomissemens, céphalalgie suivie du sommeil, et guérison des rhumatismes causés par le froid. Le ROMARIN DE BOHÊME, *Ledum palustre*, L. Odeur agréable dans la bière et qui écarte aussi les insectes; cette bière est enivrante, vertigineuse. L'*alazea pontica*, L., donne un miel vénéneux.

2° ARBOUSIER, RAISIN D'OURS, *Uva ursi*. *Arbutus uva ursi*, L., *arctostaphylos*, ou BUSSEROLE. Feuilles ovales, coriaces, amères et astringentes; très-vantées dans les maladies des voies urinaires, même comme lithontriptiques. Les feuilles tiennent du tannin, un principe muqueux, de l'extractif amer, de l'acide gallique, de la résine, de la chaux, un extractif oxigénable. L'*arbutus andrachne*

et l'*arb. unedo*, L., ont des fruits astringens. Mojon en fait de l'eau-de-vie.

AIRELLE, *Vaccinium myrtillus*, L. Baies acidules, rafraîchissantes, utiles dans les fièvres aigues et bilieuses. On peut en faire du vin ainsi que des CANNEBERGES, *vacc. vitis idœa* et *oxycoccus*, L. dans le Nord.

CAMARINE, *Empetrum nigrum*, L., est âcre.

SARCOCOLLE, *Penœa sarcocolla*, L. et la *Pen. mucronata*, L., selon Bergius. Arbustes d'Ethiopie et de Perse; leur gomme est roussâtre, sucrée, vulnéraire, astringente; c'est la sève desséchée, d'odeur anisée: demi-transparence, solubilité dans l'eau et la salive, amère, et un peu nauséeuse; contient un principe incristallisable, la sarcocolline, de Thomson, tient le milieu entre sucre et gomme.

BRUYÈRE, *Erica vulgaris* et *herbacea*, et *purpurascens*, L. etc., en fomentations et en bains, sont antirhumatismales, antiparalytiques; font suer; aussi, l'*andromeda poliifolia*, L., l'andromède à feuilles de polium. Le calicotrée, ou *kalmia latifolia* des Etats-Unis, est un arbuste âcre et dangereux en infusion. Sa décoction déterge la teigne. Aussi, l'*andromeda mariana*, L. Les feuilles de *gaultheria procumbens*, L., données en place de thé, sont stimulantes.

PYROLE, *Pyrola rotundifolia*, L., et les autres espèces. Herbe vulnéraire, très-estimée jadis. La *Pyrola umbellata*, très-diurétique en Amérique septentrionale, et antisyphilitique; *chimaphila* de Pursh. La *Pyrola uniflora*, L., a des feuilles ophthalmiques en topique.

XLVIII. *CAMPANULACÉES*. Herbes lactescentes, dépuratives, corolle régulière, pentandrique. Feuilles alternes.

RAIPONCE, *Campanula Rapunculus*, L. On mange sa racine; ses graines passent pour ophthalmiques, son suc antiotalgique.

GANTELET, *Campanula Trachelium*, L., recommandé contre l'angine, les tumeurs, les inflammations de la bouche. On en dit autant de la *Jasione montana*, L., et des *Phyteuma spicatum* et *orbiculare*, L., etc., de la même famille.

LOBÉLIE ANTIVÉNÉRIENNE, *Lobelia syphilitica*, L., de Virginie, cultivée en Europe, passe pour dépurative et antisyphilitique. Appelée la CARDINALE BLEUE à cause de ses fleurs. La *lobelia cardinalis* est vermifuge par sa racine. La *lobelia caouchouc* (Kunth et Humboldt, *Nov. gen. et spec.* fascic. XII, p. 304) donne un lait concrescible en gomme élastique, à Popayan. Les autres *lobelia* sont des plantes d'Amérique septentrionale, telles que la *lob. urens*, dont l'âcreté est dangereuse, ainsi que la *lob. tupa*, qui est vénéneuse. D'autres ont des odeurs fétides et un lait caustique. Les *lob. longiflora* et *circifolia* nuisent aussi; la *lob. inflata* s'emploie contre la leucorrhée.

XLIX. *CHICORACÉES.* Fleurs composées, synanthérées ou syngénèses, souvent jaunes, herbes lactescentes, dites apéritives, dépuratives, à feuilles alternes, à semences, 1° sans, 2° avec aigrettes.

1° CHICORÉE ENDIVE, *Cichorium endivia*, L.

CHICORÉE SAUVAGE, *Cic. entybus*, L. Tient beaucoup de nitre, selon M. Planche, et des muriate, sulfate de potasse. Excellent apéritif, hépatique, atténuant, utile dans les fièvres, semences dites froides mineures. Racine torréfiée, sert comme du café dans le Nord.

LAMPSANE, *Lapsana communis*, L. S'applique sur les mamelons écorchés, est analogue aux précédentes pour les autres propriétés.

CHICORÉE BATARDE, *Catananche cœrulea*, L. Vertus de la précédente.

ÉPINE JAUNE, *Scolymus maculatus*, L. Sa racine peut remplacer celle du Chardon-Roland.

2° SCARIOLE, *Lactuca scariola*, L.

LAITUE CULTIVÉE, *Lactuca sativa*, L.

Plantes rafraîchissantes, adoucissantes, légèrement anodines et laxatives, abattent les ardeurs de Vénus; semences froides mineures.

LAITUE VIREUSE, *Lactuca virosa*, L. Tige épineuse, feuilles d'un vert glauque; est très-narcotique et anodine, cause des vertiges; mais appliquée est très-adoucissante. Son

eau distillée est un hypnotique assez efficace. Son extrait sert maintenant comme utile succédané de l'opium à double dose.

CHONDRILLE, *Chondrilla juncea*, L. Herbe tempérante, apéritive.

LAITRON ÉPINEUX, *Sonchus asper*, L., le LAITRON DOUX, *S. tenerrimus*, L., aussi le *S. oleraceus*, L., ou Laceron, et les autres espèces de ce genre, ont des vertus analogues aux précédentes, comme les *Picris*, *Crepis*, *Prenanthes*, *Hyoseris*, L., etc.

LAITRONS ALEXITÈRES. Pursh a remarqué qu'on employait avec succès, contre la morsure des serpens à sonnettes, les *Sonchus floridanus, Prenanthes serpentaria, Liathris squarrhosa*, efficaces aussi dans les inflammations de poitrine, dans l'Amérique septentrionale. Le *Prenanthes chondrilloïdes* exsude à ses racines une sorte de gomme-résine rougeâtre, examinée par Georgi (*Mém. acad.* Pétersbourg, 1779, pag. 68).

ÉPERVIÈRES, *Hieracium murorum*, L., et *sabaudum*, et *Pilosella*, et *Auricula*, et *paludosum*, L., etc.; plus amères que le laitron épineux, plus utiles, comme apéritives, dépuratives, un peu astringentes.

PISSENLIT, *Leontodon taraxacum*, L., *Taraxacum dens leonis*, Lam., et ses congénères; est très-apéritive, rafraîchissante, diurétique. Crell (*Annal. chim.*, III, p. 127) y a trouvé de la matière sucrée, non moins que dans celle de gentiane jaune. Sucre fermentescible dans les racines; acétate de chaux dans son extrait. Le Pissenlit bulbeux, *L. bulbosus*, L., a des racines adoucissantes, anodines.

SCORSONNÈRE, *Scorzonera hispanica*, L. Bon tempérant, apéritif, léger diaphorétique et diurétique, et aussi ses congénères *scorzonera humilis* et *scorz. purpurea*, L. Le SERSIFI, dont la racine adoucissante sert en aliment, est le *Tragopogon porrifolium*, L. La BARBE DE BOUC, *Tragopogon pratense*, L., a de même des racines nourrissantes, apéritives; on les croit utiles aussi dans les affections de la poitrine. Les racines et jeunes feuilles de CARDOUILLE, *Scolymus hispanicus*, L., se mangent.

L. *CINAROCÉPHALES.* Plantes dépuratives, fleurs flosculeuses en têtes; 1° calice épineux; 2° non épineux.

1° BARDANE, *Arctium Lappa*, L. Racine usitée contre les maladies de peau; diaphorétique, dépurative.

CHARDON-MARIE, *Carduus marianus*, L. Est censé pectoral, antipleurétique, apéritif. Est le *Selybum marianum* de Gœrtner.

ARTICHAUT, *Cinara scolymus*, L., et le CARDON, *Cin. cardunculus*, L. Apéritifs, diurétiques, et par là sont supposés aphrodisiaques.

CARLINES, *Carlina acaulis* et *vulgaris*, L. Diurétiques et diaphorétiques. La blanche est la première; sa racine se confit au sucre, sert comme aphrodisiaque; contient de l'oxalate de chaux.

ARTICHAUT SAUVAGE, *Onopordum acanthium*, L. Vertu comme les précédentes, est astringent.

CHARDON ÉRIOPHORE, *Cnicus eriophorus*, L., et le Chardon aux hémorrhoïdes, servent dans les tumeurs squirrheuses. L'*Echinops strigosus*, L. Sa fleur sert pour amadou en Espagne; car elle a une bourre cotonneuse.

CHARDONNETTE, *Atractylis humilis*, et *gummifera*, L. Celle-ci est de Crète, vertus analogues à celles du Chardon bénit. Leurs fleurs caillent le lait, comme les précédentes. D'autres donnent aussi une gomme extracto-amère.

CARTHAME, Safran bâtard, *Carthamus tinctorius*, Ses fleurs tiennent extractif colorant jaune, résine, cire particulière, couleur rouge dite *carthamite*, du sulfate de chaux et de potasse, des muriate et acétate de potasse, selon Dufour Delpit. Originaire d'Egypte et le *C. lanatus*, L. Les fleurs du premier servent en teinture; ses semences sont purgatives par haut et par bas, nuisent à l'estomac; le second a des racines dépuratives; peu usitées; il est le chardon bénit des Parisiens.

2° SARRÊTE, *Serratula tinctoria* et *S. arvensis* L., ou le *Cirsium arvense* de Lamarck; vulnéraires: cette dernière, nommée *Chardon hémorhoïdal*, porte des galles produites par un diplolèpe. Vantées comme astringentes. La *Serratula spicata* est un bon diurétique aux Etats-Unis.

BLUET, *Centaurea Cyanus* L. Astringent: l'eau distillée sert contre les inflammations des yeux.

BEHEN D'ORIENT, *Çentautea behen*, L. ou *Rhaponticum behen.* Racine amère, de Syrie.

JACÉE DES PRÉS, *Çentaurea jacea*, L. Astringente: utile contre les gonflemens des glandes tonsillaires.

JACÉE ARGENTINE, *C. stœbe,* L. Vertus du bluet.

GRANDE CENTAURÉE, *C. Çentaurium*; L. Vulnéraire, astringente, antidysentérique, comme la Centaurée amère ou faux RHAPONTIC, *Cent. amara*, L., odorante.

CHARDON ÉTOILÉ, *Calcitrapa stellata*, Lamarck, *Centaurea calcitrapa*, L. Tient gomme, résine, substance animale, une couleur verte, sulfate et muriate de potasse et chaux, selon M. Figuier. Le CHARDON BÉNIT, *C. benedicta,* L. *Cnicus benedictus*, Gærtn., qui tient du nitre. Leurs racines sont très-diurétiques, regardées comme lithontriptiques, désobstruantes; sont amères, toniques et fébrifuges.

LI. *CORYMBIFÈRES.* Herbes à fleurs composées, 1° flosculeuses, à semences aigrettées; 2° radiées, à semences aigrettées; 3° radiées, non aigrettées; 4° flosculeuses, non aigrettées; 5° radiées, à semences avec dents ou écailles. Herbes odorantes, souvent fétides et amères.

1° CACALIE, *Cacalia alpina*, L. et *C. saracenica*, L. Ses feuilles recommandées dans la toux; leur suc adoucit la gorge comme le suc de réglisse; la première croît près des bois, en Europe. La *Cacalia ant-euphorbium*, L. Contre-poison des euphorbes.

EUPATOIRE D'AVICENNE, *Eupatorium cannabinum*, L. Saveur un peu amère; odorante, bon hépatique et apéritif. Tient malate et phosphate de chaux, nitre, résine, selon Braconnot; sert dans les cachexies, les catarrhes et toux; est aussi diurétique, vulnéraire. Sa racine est un purgatif drastique. Lieux aquatiques.

AYA-PANA, *Eupatorium aya-pana*, Ventenat. Touvée snr les rives de l'Amazone, naturalisée à Cayenne, et aux îles de France et de Bourbon. Plante très-vantée contre

presque toutes les maladies, surtout de la poitrine et de l'estomac ou des viscères abdominaux. L'*eupat. perfoliatum* est fébrifuge aux Etats-Unis.

GUACO, *Eupatorium satureiæfolium*, de Lamarck, *Mikania guaco* de Willdenow, célèbre contre-poison des serpens, par son suc instillé dans la plaie, ou bu; guérit, selon Mutis et Humboldt, les nègres et même les préserve infailliblement, en s'en frottant. Saveur amère, odeur forte, tige volubile, selon Cavanilles (*Anal. de Scienc. nat.*, tome VI, p. 314). Vient d'Amérique méridionale. *L'eupatorium perfoliatum*, L. a une puissance fébrifuge très-active en Amérique. Est émétique en décoction. L'*eupatorium dalea*, L., a l'odeur excellente de vanille dans ses feuilles sèches: les Espagnols les substituent avec succès à la vanille.

PIED-DE-CHAT, *Gnaphalium dioicum*, L.. et *tomentosum*, L. Sur les montagnes calcaires. Fleurs recommandées dans la coqueluche des enfans; léger astringent et diaphorétique.

STÆCHAS CITRIN ou IMMORTELLE JAUNE, *Gn. Stœchas*, L. et *luteo-album.* Sommités usitées contre les fluxions du cerveau *à serosâ colluvie*, et dans les obstructions. Aussi, le *gnaph. arenarium*, L.

HERBE A COTON, *Filago montana*, L. et *àrvensis*, L. et le PIED DE LION, *Fil. leontopodium*, L. Qualités de la précédente; sont aussi astringentes, discussives en topiques.

CONYZE, *Conyza squarrosa*, L. On fait un onguent contre la gale, le farcin, avec ses feuilles et sa racine; dans le vin sert aux ictériques. La conyse de l'Inde est anthelmintique, croît en lieux aquatiques. CONYZE VULNÉRAIRE, *Conyza salicifolia*, Lamarck, est un célèbre vulnéraire à l'île de Bourbon ou Mascareigne.

CHRYSOCOME, *Chrysocoma linosyris*, L., est anthelmintique, désobstruante.

2° ERIGÉRON, *Erigeron acre* et *canadense*, L. Passent pour diurétiques, lithontriptiques; sont bons vulnéraires; naissent en lieux secs. Aussi l'*Erig. philadelphicus*, les *liatris*, etc.

ASTER, *Aster amellus*, L. Feuilles discussives, vulnéraires, résolvent les tumeurs ; est utile aussi dans l'angine.

VERGE D'OR, *Solidago virga aurea* L. Vulnéraire célèbre, diurétique, utile dans l'hémoptysie.

AUNÉE, *Inula Helenium*, L. Racine aromatique, un peu amère, âcre, tient l'*inuline*, et huile volatile concrescible, fécule, extrait, résine, albumine, acide acétique ; carbonate de chaux et potasse en ses cendres, selon Rose et Funke (*Annal. chim.* 76, p. 98). Excellent tonique, diaphorétique, stomachique, utile dans l'asthme ; à l'extérieur sert comme antipsorique ; est aussi un remède utérin, et employé dans les maladies exanthématiques. L'*inula odora*, L., d'Italie, et celle du Cap de Bonne-Espérance, sont plus aromatiques. L'*in. dysenterica*, L., est un tonique très-actif dans le flux de ventre. La PULICAIRE, *In. pulicaria*, L., éloigne les insectes par son odeur.

TUSSILAGE, *Tussilago farfara*, L., et aussi l'*alpina* ou PAS D'ANE, sont très-employés comme expectorans dans la toux, l'orthopnée, comme en fumigations aqueuses. Leurs feuilles appliquées diminuent les inflammations ; utiles sur les ulcères scrofuleux. Le tussilage tient sulfate et muriate de chaux en fleurs et feuilles, selon Boullay et Planche.

PÉTASITE, *Tussilago petasites*, L. Herbe aux teigneux ; ses feuilles appliquées guérissent les ulcères. Fleurs très-diaphorétiques, poussent aux urines, utiles dans l'asthme ; sa racine est un remède contre les *tœnia*, vers solitaires.

AMBAVELLE A FLEURS BLANCHES, *Hubertia ambavilla* (*Senecio*, L.). Arbrisseau. Fleurs employées en décoction par les Nègres contre la syphilis ; le suc de ses feuilles déterge les ulcères vénériens. Des Iles d'Afrique.

SENEÇON, *Senecio vulgaris*, L.

JACOBÉE, *S. jacobæa*, L.

Herbes utiles appliquées en cataplasme contre les inflammations, les douleurs de colique, et en gargarismes dans les maux de gorge.

JACOBÉE DES ALPES, *Sen. doronicum*, L. Sert dans l'asthme en infusion théiforme, en fumigations aqueuses ; fleurs jaunes solitaires.

OEILLET D'INDE, *Tagetes patula*, L. Son suc desséché sert dans les maux d'yeux ; mais l'odeur forte de la plante annonce des propriétés actives, analogues à celles du Souci.

ARNICA, *Arnica montana*, L. Fleurs discussives, sternutatoires, atténuantes, poussent à la peau et aux urines, quelquefois font vomir ; très-usitées dans les chutes ou les coups ; croissent sur les montagnes de Suisse et entrent dans les vulnéraires, Faltrænck. Tiennent acide libre, analogue au gallique, selon Bouillon-Lagrange.

DORONIC, *Doronicum pardalianches*, L. Ses racines, d'odeur aromatique, sont discussives, nullement vénéneuses, comme l'a fait supposer un erreur de synonymie des anciens (Conrad Gesner). Les chasseurs des Alpes en prennent contre les vertiges.

3° SOUCI, *calendula officinalis*, L. Fleurs amères qu'on croit cardiaques, hépatiques, utiles dans l'ictère ; sont diaphorétiques, emménagogues. L'eau distillée sert pour les maux d'yeux.

PAQUERETTE, *Bellis perennis*, L. Grand vulnéraire, en fomentations. Prise en salade, lâche le ventre. Racine dite antiscrophuleuse.

GRANDE MARGUERITE, *Chrysanthemum leucanthemum*, L. et *Ch. segetum*, L. Herbes discussives, atténuantes, en topiques ; se donnent aussi contre la jaunisse, l'asthme, l'orthopnée.

MATRICAIRES, *Matricaria parthenium*, L., *Pyrethrum parthenium*, Willd., et la CAMOMILLE SAUVAGE, *M. chamomilla*, L. Herbes actives comme emménagogues, et contre la flatulence, l'hystérie, les spasmes des coliques ; servent en cataplasme, en injections aussi, en bains dans le calcul des reins, etc.

4° BAUME ou HERBE DU COQ, *Tanacetum balsamita*, L., *Balsamita suaveolens*, Desfont. Feuilles odorantes, stomachiques, cordiales, céphaliques, utérines ; sa graine est vermifuge. On croit que cette herbe détruit la qualité vireuse de l'opium.

TANAISIE, *Tanacetum vulgare*, L. Anthelmintique, utérine, diurétique ; est aussi fébrifuge : en usage contre les coliques venteuses.

ARMOISE, *Artemisia vulgaris*, L. Sommités sont utérines fort actives, en décoction, en bains. Braconnot y a trouvé une matière amère animalisée, et une huile volatile odorante. On s'en sert comme un antihystérique et hypocondriaque.

MOXA, *Artem. sinensis*, L. et l'*A. lanuginosa*, L. d'Afrique. Le duvet de leurs feuilles est le moxa dont on brûle des mèches sur le lieu de la goutte, des rhumatismes, etc. (Chev. Temple).

AURONE MALE ou CITRONELLE, *Art. abrotanum*, L. et *Artem. campestris*, L. Ses sommités très-discussives, antiseptiques, vermifuges, toniques. Donnent couleur verte à l'alcool. Aussi, l'*artem. procera*, Willden., la remplace.

SANTOLINE, *Art. santonica* et *Art. contra*, L. ou Semen contra. Les graines sont un puissant vermifuge. L'*artemisia palmata* de Lamarck donne plutôt le semen contra que les autres espèces. La barbotine ou sementine verte est l'*art. judaica*, L. Usitées aussi contre les vers lombrics ; se tirent toutes de l'Asie mineure.

HERBE BLANCHE, *Athanasia maritima*, L., *Diotis maritima*, Desfont., plante amère.

ABSINTHE GRANDE, *Art. Absinthium*, L. Excellent stomachique, splénique et hépatique ; son amertume excite l'appétit, dissipe les empâtemens, les langueurs cachectiques ; est antiseptique, fébrifuge, vermifuge. La grande absinthe, selon Braconnot, tient, outre l'eau et fibre ligneuse, huile volatile verte, matière résiniforme verte (ou chlorophylle), albumine, fécule particulière, matière résiniforme très-amère, matière animalisée peu sapide, autre extrêmement amère, un acide végétal particulier, des nitrate, sulfate et muriate de potasse. L'absinthe se nomme aussi Aluyne.

ABS. PONTIQUE ou ROMAINE, *Art. pontica*, L. ou PETITE ABSINTHE, est nommée *Serkis*, ou plante de beauté, en Orient, où elle s'emploie comme un cosmétique.

A. DES ALPES. *Art. rupestris*, L. ou Génépi blanc ; ce sont aussi les *art. mutellina* et *art. glacialis*, L. Le génépi noir est l'*art. spicata*, Wild., et l'*artem. vallesiana* Lam.

A. MARINE, *art. maritima*, L.

Estimées comme la précédente ; ont des vertus peu dif-

férentes. On en confit quelques-unes au sucre : usitées pour prévenir l'hydropisie. Le GÉNÉPI est l'absinthe des Alpes la plus estimée. C'est l'*Artemisia cœrulescens*, Murray, fébrifuge en Italie.

ESTRAGON, *Art. Dracunculus*, L. Originaire du Nord ou de Sibérie. Cultivé pour assaisonnement ; digestif, excitant l'appétit ; échauffe, provoque les règles, dissipe les vents, etc.

SANTOLINE GARDEROBE ou AURONE FEMELLE, *Santolina chamœcyparissus*, L. Eloigne, dit-on, les insectes ; ce qui n'est pas sûr, selon Réaumur ; mais bon vermifuge, amer, d'odeur pénétrante. La *santolina fragrantissima*, Forskahl (*Flor. arab.*, p. 147), est un puissant résolutif ; son suc antiophthalmique, est vermifuge : odeur très-forte ; vient d'Orient.

5° CAMOMILLE SAUVAGE, *Anthemis arvensis*, L.

CAMOMILLE ROMAINE, *Anthemis nobilis*, L.

Les fleurs de la seconde surtout sont un remède excellent dans les coliques flatulentes d'estomac, les affections spasmodiques, l'hystérie ; poussent à la peau et aux urines, usitées aussi en cataplasmes résolutifs, maturatifs, dans les bains, pour les calculeux. Elle donne, outre de la résine et du tannin, un peu d'huile volatile bleue, par distillation. Son eau distillée n'est point amère. La *Stevia febrifuga* du Mexique est une sorte de Camomille propre à chasser la fièvre par son amertume. La Camomille romaine est un fébrifuge, estimé. On emploie la CAMOMILLE PUANTE ou MAROUTE *anth. cotula*, L. dans les accès d'hystérie ; calme les spasmes, passe pour utile dans les écrouelles. Les crapauds aiment cette herbe.

PYRÈTHRE, *Anthemis pyrethrum*, L. Croît en Calabre, en Crète ; sa racine brune, blanche en dedans, est d'une âcreté piquante, sialogogue, utile dans les maux de dents ; employée aussi dans la paralysie, dans les poudres sternutatoires. Est, dit-on, excitante et aphrodisiaque. Racine contenant inuline et huile âcre, gomme, huile fixe, principe colorant jaune, d'après M. Gauthier. Cette racine maniée fraîche produit une sensation de froid suivie de chaleur vive.

OEIL DE BOEUF, *Anthem. tinctoria*, L. Est vulnéraire,

à fleurs jaunes, apéritive, teint en jaune. L'œil de bœuf épineux, *Buphthalmum spinosum*, L., est vulnéraire, s'applique avec succès sur toutes les inflammations.

MILLÈRE CONTRAYERVA, *Milleria contrahierba*, Lamarck et Cavanilles, plante du Pérou, *flaveria* de Jussieu: elle teint en beau jaune, est amère.

MILLE-FEUILLE, *Achillea mille-folium*, L., et *A. nobilis*, L. Astringente; usitée dans les hémorrhagies; est tonique et vulnéraire. S'emploie aussi en topique dans la céphalalgie, les tumeurs, etc. Ses sommités usitées. Les *achillœa moschata*, L., Wild., *ach. atrata*, L., *ach. nana*, L., se donnent pour le GÉNÉPI, grand vulnéraire des Alpes suisses, selon Haller et Murray, *Apparat. medicam.* Voyez ci-devant les absinthes. L'on prépare en Orient avec les sommités fleuries de l'*achillœa falcata*, Forskahl, une teinture alcoholique contre l'hypochondrie, remède très-usité.

PTARMIQUE, *Ach. ptarmica*, L. Sa feuille en scie, mise dans le nez, fait éternuer, ainsi que sa poudre. Saveur âcre. La mille-feuille odorante, *ach. odorata*, L., sent un peu le camphre. Puissant vulnéraire et astringent. On croit qu'Achille s'en servait pour guérir les plaies.

L'EUPATOIRE DE MÉSUÉ, ou l'*ach. ageratum*, L., odorante, est stomachique, cordiale, céphalique. Ses fleurs sont employées.

BIDENT VERBÉSINE, *Bidens tripartita*, L. Odeur forte; est hépatique, vulnéraire; appelée aussi eupatoire femelle bâtarde. La *verbesina sativa*, Roxburgh, donne dans l'Inde de l'huile à brûler, par ses semences.

ACMELLE, *Spilanthus acmella*, L., *Acmella mauritiana* de Persoon. Apportée des Indes orientales; est, dit-on, un puissant diurétique qui guérit de la pierre, et contre les fleurs blanches; sert aussi comme diaphorétique, atténuante, anodine. On use de ses graines et de ses feuilles en thé. Le *spilanthus oleracea*, L., CRESSON DU PARA en Amérique, a une fleur antiscorbutique, de saveur piquante, et fait saliver, comme la *sigesbeckia orientalis*, le *coreopsis bidens*, etc.

SOLEIL, *Helianthus annuus*, L. Graines noires, huileuses, donnent une émulsion pectorale, rafraîchissante;

mangées en abondance, elles font mal à la tête; les germes de la plante cuits, excitent l'appétit vénérien, dit-on. Plante nitreuse.

TOPINAMBOUR, *Helianthus tuberosus*, L. Vient d'Amérique, comme le précédent; ses racines nourrissantes sont très-diurétiques et donnent de l'odeur à l'urine, car leurs fleurs distillent de la térébenthine.

AMBROSIE MARITIME, *Ambrosia maritima*, L. En Toscane, répand forte odeur, cardiaque, céphalique, selon Boerhaave; astringente, d'après Galien et Dioscoride.

PETIT GLOUTERON, LAMPOURDE, *Xanthium strumarium*, L. Racine amère, antiscrophuleuse et anticancéreuse.

LII. *DIPSACÉES.* 1° Fleurs aggrégées dans le calice; 2° *VALÉRIANÉES.* Fleurs séparées. Feuilles opposées.

1° SCABIEUSE, *Scabiosa arvensis* et *sylvatica*, L. Ses feuilles s'emploient dans les maladies de peau; plante dépurative, usitée aussi dans les affections du poumon, et contre l'angine.

SUCCISE, MORS DU DIABLE, *Scab. succisa*, L. Sa racine tronquée est vulnéraire; ses feuilles teignent en bleu comme le pastel; ont les vertus de la précédente.

CHARDON A FOULON, *Dipsacus fullonum*, L., et ses autres congénères. Racines dites antiscrophuleuses; dans le vin sont diurétiques. CARDÈRE, ou plante servant à carder.

2° GRANDE VALÉRIANE, *Valeriana officinalis*, L. Racine fibreuse, noirâtre, d'une odeur forte de nard, est très-sudorifique, diurétique, antiseptique; fortifie la vue, chasse les vers, passe surtout pour être antiépileptique, comme la suivante; utile dans les névroses; paraît contenir du camphre, comme les deux suivantes. Tient de la fécule, un principe soluble à l'eau, non dans l'éther ni l'alcohol, et qui précipite les dissolutions métalliques, non la gélatine. Trommsdorf y a trouvé en outre de la résine noire, une huile volatile, verdâtre, camphrée; de l'albumine végétale, et du nitrate de potasse. Voyez Dufresne, *Histoire natur. et médicale des Valérianées.*

VALÉRIANE SAUVAGE, *Valer. phu*, L. Sa racine en poudre se donne dans les maladies spasmodiques; tonique actif. Cette racine est recherchée des Orientaux, selon Jacquin (*Collectanea*, t. 1, p. 24), comme un NARD; est le *bacchar* de Virgile.

NARD CELTIQUE, *Valer. celtica* et *saliunca*, L. Croît sur nos Alpes, en Styrie, Carniole. Sa racine et ses feuilles, stomachiques, diurétiques puissans. En Afrique on en fait un onguent cosmétique, tonique. La *Valer. montana*, L., a les mêmes qualités.

SPICA NARD INDIEN, vrai, *Valeriana jatamansi*, Roxburg (*Asiatic research.* tome 2, p. 405, par Jones, et tome 3 p. 105 et 433). Tiges, sommités et racines très-odorantes : usitées dans l'Indoustan contre épilepsie, hystérie, affections convulsives; peut s'employer aussi contre les fièvres nerveuses essentielles.

L'ancien NARD DES MONTAGNES est la *valeriana asarifolia* de Dufrêne.

MACHE, *Valer. locusta olitoria*, L., plante en salade; rafraîchit, humecte, etc. *Valerianella olitoria*, Jussieu. On mange en Sicile une valériane rouge.

LIII. *RUBIACÉES*. Plantes astringentes et diurétiques. Corolle monopétale; feuilles opposées ou verticillées; 1° tige herbacée, semences capsulaires; herbes diurétiques; 2° tige arborescente; capsules ou fruits souvent en baies. Plantes astringentes, toniques et amères, racines vomitives souvent.

ASPÉRULE ODORANTE, *Asperula odorata*, L. Hépatique et désobstruante pour l'intérieur; antipsorique en topique. Une autre espèce, *asperula cynanchica*, L. est utile, dit-on, dans les esquinancies, en topique; l'*asperula tinctoria*, L., qui sert à teindre en rouge, est apéritive, diurétique : petites fleurs blanches, infundibuliformes à trois divisions.

GRATERON, *Galium aparine*, L. Apéritif, diurétique.

CAILLELAIT JAUNE, *Galium verum*, L. Le caillelait blanc, *Galium mollugo*, L. et les espèces voisines, *Gal. uliginosum*, L. sont vulnéraires, apéritives, diurétiques,

agissent sur le système osseux, en colorant le phosphate calcaire comme la suivante.

GARANCE, *Rubia tinctorum*, L. Racine rouge teignant l'urine même de ceux qui en prennent, ainsi que leurs os ; saveur un peu astringente, est un très-bon diurétique et apéritif ; usitée dans le rachitisme. Tiges et feuilles couvertes de crochets. L'*oldenlandia umbellata*, et la racine de *rubia manjith*, Roxburg, teignent les nankins de l'Inde, et les calicos, de couleur nankin. Ces plantes sont aussi apéritives, emménagogues. Les racines de *Morinda umbellata* et *citrifolia*, dans l'Inde et aux Moluques, teignent en rouge et brun, ainsi que le *patabea coccinea*, l'*Hydrophilax maritima*, etc.

CROISETTE, *Valantia cruciata*, L. Vertus des caillelaits ; aussi, la *Sherardia arvensis*, L.

2° IPÉCACUANHA GRIS, ou brun ordinaire. *Callicocca ipecacuanha* de Gomez et Brotero; *Cephælis emetica* de Persoon (exclus. synonym. Linn. et Willd. *Linnæan Transact.*, tom. VI, planche XI); *Ipecacuanha fusca* de Pison et Marcgrave. Il y en a des racines grises, d'autres brunes, à épiderme fendillé en anneaux : cet épiderme se sépare aisément du bois ou meditullium, qui a une qualité moins active. Vient du Brésil et du Pérou, selon Mutis. Sert d'émétique à la dose d'un scrupule, saveur amère. Il y a des variétés grises, rouges ; d'autres gris-blanc, à cassure résineuse. Donne à l'analyse de son épiderme, par l'éther, matière grasse 2, matière vomitive ou émétine 16, cire végétale 6, gomme 10, amidon 42, ligneux 20, des traces d'acide gallique 4 : le bois de cette racine contient très-peu d'émétine, d'après J. Pelletier. *Tapogomea violacea* d'Aublet. *Raicilla* dans la Nouvelle Espagne, selon Humboldt et Kunth (*Nov. gen. et spec.* fascic. XII, pag. 376).

IPÉCACUANHA noir, du Pérou, strié ou non annulé : *Psychotria emetica* de Mutis, est plus rare. Racine articulée, fusiforme, manque d'anneaux, mais porte des stries longitudinales. Son épiderme est noir; sa saveur n'est pas amère. Contient émétine 9, matière grasse 12 sur 100 : le reste est formé d'amidon, gomme, ligneux, etc., selon Pelletier. Voyez Kunth, *Nov. gen. et spec. plant.* fascic. XII, tom. 3, p. 355.

Les ipécacuanhas, apportés d'abord du Pérou et du Bré-

sil en 1672, vendus, comme secret à Louis XIV vers 1690, par Adrien Helvétius, médecin, père du philosophe. La prise se payait alors un louis. Outre sa qualité émétique, est spécifique dans la dysenterie, les flux de sang et colliquations, en produisant une révulsion. A petite dose, fait expectorer, en pastilles, devient stomachique, selon Daubenton. Voyez aux articles *violette*, aux *apocynées* et aux *euphorbes*. L'*asarum* ou cabaret, la dentelaire ou *plumbago*, la gratiole, la renouée, *polygonum aviculare*, etc., servent aussi comme émétiques.

La *Psychotria herbacea* (*Psychotrophum* de Browne, *Jamaica*) donne des semences qu'on torréfie, et dont on peut user en place de café; elles fortifient, quoique moins bonnes que le café.

PINCKNEYE, *Pinckneya pubescens* de Michaux, arbuste d'Amérique septentrionale, peut s'acclimater en France méridionale; son écorce peut remplacer le quinquina; est amère, fébrifuge.

QUINQUINA. Beaucoup d'écorces mêlées portent ce nom dans le commerce : les descriptions des espèces suivantes sont faites sur des échantillons venus de leur source par l'Espagne, en surons.

VRAIS QUINQUINAS. *Espèces à étamines courtes, à tube de la corolle velu* (1).

Q. GRIS, ou LOXA DU PÉROU, CASCARA ou CASCARILLA FINA DE LOXA, *Cinchona condaminea*, Bonpland (Pl. équinox., *pag.* 33, *fig.* 10; et La Condamine, *Acad. scienc.*, 1738, *pag.* 237), *Cinchona officinalis*, Linné, éd. 2, pag. 244; Wilden., *Spec. plant.*, p. 957 : n'est plus exploité aujourd'hui que pour le roi d'Espagne, et est devenu très-rare. Ses écorces sont minces, fines, très-roulées; leur épiderme grisâtre est fendillé transversalement; l'intérieur est de couleur fauve et ferrugineuse; l'odeur est un peu aromatique. Elles cassent net sous la dent; sont très-toniques, très-résineuses, de médiocre amertume. L'arbre, toujours vert, s'élève à 18 pieds; ses feuilles sont opp[illegible], [illegible]isantes, ovales; ses fleurs blanches

(1) François Art Zé[illegible] que le tube des corolles, quand il est velu, indique toutes [illegible] de quinquina : il n'en est pas de [illegible] u. *Anales de histor. nat.*, t. 2, p. 273.

ou rosées, d'une agréable odeur, disposées en corymbe, sont monopétales, à cinq divisions et en tube, suivies d'une capsule à deux loges de semences. Les Andes du Pérou, près Loxa et Ayavaca sont leur lieu natal. Les écorces blessées laissent transuder un suc jaunâtre, amer et de l'odeur du quinquina; celles des rameaux sont plus astringentes que celles du tronc; contiennent plus de tannin et d'amer; les grosses écorces sont plus résineuses ou aromatiques. Trommsdorff a retiré une huile volatile, odorante de la distillation d'une grande quantité de quinquina; Fourcroy, Marabelli et d'autres chimistes n'en avaient pas obtenu, faute d'agir sur d'assez grandes quantités. Ce remède fut donné en 1630 au comte del Cinchón, vice-roi du Pérou, par les Péruviens; en 1640, il l'apporta en Espagne; les Jésuites le répandirent en 1649. Rob. Talbot, chevalier anglais, le vendit comme un secret à Louis XIV, en 1679; publié en 1682, il devint un grand objet de commerce. L'on a découvert depuis peu que les racines des quinquinas étaient très-fébrifuges également, même plus que les écorces.

QUINQUINA GRIS-PALE, ou Loxa femelle, Lima gros, fin, blanc et ses autres variétés, *cinchona ovata*, Ruiz et Pavon, *Flor. péruv.*, tome 2, pag. 52, fig. 195. *Cascarillo palido* de Ruiz, *Quinolog.*, art. 7, p. 74. Arbre haut de 30 pieds. Se rapproche des *cosmibuena*. Croît au Pérou, vers le Pozuzo. Son écorce très-roulée, d'un cendré plus ou moins blanchâtre en dehors, est d'un fauve clair en dedans; l'épiderme est crevassé transversalement; sa fracture assez nette, moins résineuse que dans le précédent, est un peu plus amère et moins astringente; saveur un peu savonneuse. (Voyez ci-après, p. 214.

Ce quinquina, quoique assez estimé, est mêlé de diverses écorces, surtout de celles du *Myrospermum pedicellatum*, Jacquin (*Americ.*, éd. 2, fig. 118), arbuste très-différent, et de la famille des légumineuses; ses écorces sont aussi résineuses, aromatiques, grivelées au-dehors.

Le *Cinchona ovalifolia*, Bonpland, pag. 65, fig. 19, arbre qui croît aux Andes, près de Cuença, où il s'appelle *Cascarilla peluda*, donne une écorce semblable, crevassée en long, d'un jaune clair à l'intérieur; amère, astringente et résineuse, qui paraît être également une espèce de quinquina gris. Dans le commerce, on le mêle encore avec celui dit *Havane*.

Q. ORANGÉ DU PÉROU, ou jaune fauve, de Santa-Fé, est l'espèce que Vahl décrit sous le nom de *cinchona officinalis* (*Act. soc. hist. nat. Hafniens.*, tome I, pag. 17, fig. 1), *C. lancifolia* de Mutis, et *nitida* de Ruiz et Pavon, et *Flor. péruv.*, tom. 2, pag. 50, tab. 191; aussi, leur *Cinc. lanceolata*, *Fl. péruv.*, tome 2, fig. 151, le *C. coriacea*, Poiret (*Encyclop.*, 6, pag. 38), arbre à fleurs rougeâtres en bouquets; son écorce assez large, fauve à l'intérieur, couverte d'un épiderme brun; rugueuse, fendillée transversalement; d'une odeur assez aromatique; est très-amer et tonique, mais moins résineux que les précédens; sa couleur devient beaucoup plus foncée dans l'eau et l'alcohol. On racle cette écorce au Pérou, non à Santa-Fé; elle a beaucoup d'analogie avec le vrai Calisaya, décrit ci-après; on l'estime beaucoup pour les fièvres intermittentes essentielles; est devenue rare, car on exporte douze à quatorze mille quintaux des divers quinquina, par an, de l'Amérique espagnole (Don Hypolite Ruiz, *Quinologia.*)

Q. dit HAVANE, HUANUCO, s'attribue au *C. glandulifera*, Ruiz et Pavon? Arbre qui croît dans la chaîne des Andes, et qu'on apporte de la province de Guanuco, vers Lima. Ces écorces, plus grosses que les précédentes, sont d'un brun fauve au dehors, tuberculées ou galeuses; le dedans est fauve; la fracture est fibreuse, peu résineuse; a moins d'odeur et d'astriction que le quinquina gris, est plus amer. Fendillemens perpendiculaires de l'épiderme. Est souvent mêlé au gris. Croît dans les Andes.

Q. HUANUCO NOIRATRE, *C. glandulifera*, Ruiz et Pavon. Ecorce noirâtre avec des taches de brun noir et de blanc cendré; efficace, analogue au huanuco. Cascarilla negrilla, de Ruiz, *supplém. de Quinol.* article 13, page 5.

Q. CALISAYA, JAUNE ROYAL, *Cinchona pubescens*, Vahl, *C. cordifolia*, Mutis, *C. ovata*, de Ruiz et Pavon, et leur *cinch. micrantha.* Croît dans les montagnes chaudes des Andes; écorces larges, peu roulées, d'un tissu dense, peu filandreux, quelquefois raclées, ou avec un épiderme épais qui se lève en plaques; intérieur d'un jaune foncé, saveur très-amère, astringente; décoction rouge comme la fleur de pêchers; très-fébrifuge.

Il ne faut pas le confondre avec un QUINQUINA DE LA NOUVELLE CARTHAGÈNE, en écorces jaunes, plates comme

du carton, filandreuses, friables, avec un épiderme d'un blanc argentin, non fendillé. Elles donnent une décoction pâle, qui précipite peu ou point de tannin; sont peu amères et peu astringentes; leur action fébrifuge éprouvée faible. Il paraît que c'est la *portlandia hexandra*, de L. et Jacquin, *stirp. Americ.* page 63, figure 182; la *coutarea speciosa*, d'Aublet, *plant. Guyane*, page 314, fig. 322, Lamarck, *illustr. des genres*, figure 257. Arbre de quinze pieds de haut, qui croît dans les forêts de Carthagène, et à Sinamari, à la Guyane. Voyez ci-après, p. 214.

Q. JAUNE ROYAL BATARD, paraît être la lampigna ou glabre des Espagnols, *Cinc. lanceolata*, Ruiz et Pavon. Grosses écorces ligneuses, très-épaisses, non roulées; d'un jaune brun; peu de saveur, point de résine; se rapproche du quinquina orangé du Pérou. Vient des Andes.

Q. LOXA DELGADA ou DELGADILLA, est très-rare, vient du *Cinc. hirsuta*, de Ruiz et Pavon. Le tube des corolles est velu. Cette espèce passe pour efficace. Écorces fauves, amères comme celles du vrai Calisaya, dont l'arbre paraît être une variété. *Amarilla* de Zéa.

Q. ROUGE, ÉPAIS, *Cinchona magnifolia*, Ruiz et Pavon, *flor. Peruv.* tome 2, page 53, figure 196. *C. oblongifolia* de Mutis, *C. grandifolia* de Poiret, *encyclop.* 6, page 38. Grand arbre qui croît près des eaux, dans les bois chauds des Andes. Son écorce est épaisse, fibreuse, d'un rouge brun ou fauve, amère, très-astringente; l'épiderme est rugueux, crevassé en divers sens; sa fracture plutôt fibreuse que filandreuse. Fourcroy en a fait l'analyse avec M. Vauquelin; sa matière astringente, analogue au tannin, perd de ses propriétés en s'oxydant. Jadis peu estimé, ce quinquina est devenu maintenant recherché et rare; ses propriétés sont très-actives, surtout dans les gangrènes. Les fleurs blanches de l'arbre, en épais panicules, sentent la fleur d'orange. Il y a un *quinquina rouge pâle*, ou clair, qui, du reste, ressemble beaucoup à celui-ci, mais il est moins amer et moins astringent; son épiderme est plus blanc et moins rugueux. Est-ce le *C. angustifolia* de Swartz? (*Flor. Ind. occid.* I., page 380, et Lamarck, *Illust. tab.* 164, *fig.* 3.)

AUTRES QUINQUINAS indiqués seulement. Celui en écorces fauves, appelé à feuilles de mûrier est estimé; vient de la *Cinch. purpurea* de Ruiz et Pavon; celui nommé

Socchi, en grosses écorces rouges, spongieuses, peu roulées, est le *C. laccifera* de Tafalla. Ces écorces fraîches, raclées à l'intérieur, donnent une lacque rouge. Une autre espèce nommée aharquillado ou à fleur en gueule, paraît être l'écorce d'un *portlandia*, arbuste voisin du genre *cinchona* ou le *C. dichotoma* de Ruiz et Pavon. Une écorce fine qui vient de Chicoplaya se tire du *C. micrantha*, id. L'asmonich, écorce d'une forte stypticité, de couleur chocolat au-dedans, se rapporte au *C. rosea* de la Flor. péruv., peut être analogue au *nova*. Il existe enfin beaucoup d'autres espèces citées par nous dans le Bulletin de Pharmacie (an 1812, novembre.)

Les faux quinquinas. *Exostema* Persoon; *à étamines sortant du tube, non velu, de la corolle.* Qualités nauséeuses et vomitives, très-amères; sont souvent émétiques.

Q. PITON et Q. CARAIBE. Le premier vient du *C. floribunda* de Vahl. (*C. montana* de Badier, *Journal de phys.*, 1789, février, page 129.) *exostema floribunda*, Persoon et Bonpland. Ce sont de grosses écorces brunes, rugueuses, d'un fauve ferrugineux au-dedans; peu employées et peu estimées; utiles cependant, pour l'extérieur surtout.

Le caraïbe vient du *Cinch. caribæa*, L. Les écorces sont peu différentes du piton; toutes deux se retirent d'arbres qui croissent sur les pitons ou montagnes des îles Antilles, ou Caraïbes. Lambert en a décrit une autre espèce, *C. longiflora*, qui naît à la Guyane. Ce sont aussi de grosses et longues écorces, ligneuses. Toutes les trois sont amères, astringentes et inodores; peu répandues dans le commerce; nauséuses.

Q. dit *NOVA*. En grosses écorces ligneuses, longues, droites, aplaties, à épiderme lisse, blanchâtre, sous lequel sont des vaisseaux remplis d'une résine rougeâtre, âcre; l'intérieur de l'écorce est d'un rouge pâle, incarnat; saveur d'abord fade, ensuite un peu âcre et nauséeuse, vomitive. Cette écorce donne à l'eau et à l'alcohol une teinture très-chargée, astringente, sans amertume. Peut être employée à l'extérieur, paraît peu fébrifuge d'après l'expérience. Vient-elle de l'*exostema angustifolia* de Persoon, *cinch. angustifolia* de Swartz, ou du *cinch. longiflora*, de Lambert; *de cinchonâ*, page 38, figure 12. *Exostema* de Persoon.

Nota. Voici le TABLEAU des expériences de M. Vauquelin, sur les quinquinas. Ils donnent des précipités avec la colle-forte,

le tannin et l'émétique. Tous précipitent aussi le sulfate de fer en vert. *Annales de Chimie*, tome LIX, page 113 et suivantes, année 1806, août.

Écorces de Quinquina précipitent avec...........	Colle-forte.	Tannin.	Émétique.
Quinquina jaune. Donne un précipité.	blanc.	....	abondant.
Quinq. Santa-Fé..........—	rougeâtre.	abondant.	o
— gris..................—	blanc.	abondant.	blanc.
— gris canelle..........—	brun.	o	o
— rouge.................—	rouge.	o	blanc jaunâtre.
— gris..................—	blanc.	jaune.	blanc jaunâtre.
— gris, plat............—	o	....	o
— jaune.................—	o	jaune.	blanc jaunâtre.
Cinchona officinalis........—	o	jaune.	o
— *magnifolia*..........—	abondant.	o	o
— piton vrai............—	o	abondant.	abondant.
Quinq. de Loxa, rapporté par M. Humboldt.....—	abondant.	abondant.	abondant.
— blanc de Santa-Fé, de M. Humboldt.........—	o	o	o
— orangé, Santa-Fé, *id.*—	o	abondant.	abondant.
— rouge, Santa-Fé, *id.* (ou *nova?*)..........—	abondant.	o	o
— jaune, de Cuença, *id.*—	o	o	o
— ordin^re du Pérou, *id.*—	abondant.	abondant.	abondant.
Infusion de noix de galle. —	abondant.	....	blanc jaunâtre.
— d'écorce de chêne.... —	abondant.	....	o
— de cerisier........... —	o	o	o

Deschamps a trouvé un sel à base de chaux, formé avec l'acide du kina, qui est brun, très-acide, peu amer, cristallisable, et ne précipitant pas les nitrates des métaux blancs (*acide kinique*). On le sépare de sa base par l'acide oxalique.

PORTLANDIE FÉBRIFUGE, *Portlandia grandiflora*, L., et Browne, *Jamaica*. Arbre dont l'écorce intérieure, brune, qui est amère et astringente, ne le cède guère en vertu aux quinquinas. Il en est ainsi de la *portlandia hexandra* Jacquin (*Coutarea speciosa* d'Aublet) qui paraît être le quinquina de la nouvelle Carthagène. (Voy. ci-devant, p. 211, sq.) Ce sont de faux quinquinas.

QUINQUINA BLANC, *Cosmibuena obtusifolia*, Ruiz et Pavon, *flor. peruv.*; tome 3, page 3, figure 198 bis, est le QUINQUINA BLANC de Zéa, arbre du Pérou et de Santa-Fé, décrit aussi sous le nom de *Cinchona ovalifolia*, de Mutis,

cinch. grandiflora de Ruiz et Pavon, *cinch. macrocarpa* de Vahl. Son écorce est cendrée au dehors, jaunâtre au-dedans, peu amère, ayant des qualités presque savonneuses selon Zéa ; n'est pas astringente. Voyez p. 210.

Les *macrocnemum* offrent aussi des écorces fébrifuges, comme étant un genre voisin des *cinchona*, des *portlandia*, *pinkneya*, etc. Voyez notre mémoire, bulletin de pharm. 1812 novembre, page 481. sq.

M. Laubert a reconnu l'amidon dans le quinquina, à l'aide de l'iode. M. Vauquelin, de la gomme, du kinate de chaux. M. Laubert a séparé avec l'éther une matière verte du quinquina loxa; elle est très-âcre : on obtient aussi une matière jaune aromatique résineuse, un principe cristallin, une partie colorante rouge, selon Reuss. Le tannin précipite les matières jaune et cristalline; le principe cristallin est une résine. La matière colorante verdit elle seule avec les sels ferrugineux, ou même les noircit en les précipitant; elle contient de l'azote ou une matière azotée.

Les meilleurs quinquinas sont ceux qui décomposent à la fois le tannin et la noix de Galle. Il y a aussi du phosphate de potasse dans plusieurs quinquinas.

Sur les écorces des quinquinas, on a remarqué les lichens suivans : *Lecidea russula*, *Lecanora punicea*, *Usnea plicata*; les *Parmelia perforata* d'Achar; et *parm. cinchonæ*, *inconspicua*, *tumidula*, *ceramium* et *appressa* de Sprengel, etc.

Les QQ. loxa et du Pérou paraissent être les meilleurs de tous les fébrifuges, surtout dans les fièvres ataxiques et pernicieuses; on estime ensuite l'orangé, le gris de Lima, le gros rouge, et le jaune calisaya vrai. Mais celui dit *Havane*, et le gris qui en est mêlé, sont déjà inférieurs. Les QQ. dit de Carthagène, le jaune pâle et le rouge pâle, sont encore moins actifs, ainsi que le *Nova*. Les QQ. piton et caraïbe ne sont pas sans propriétés, malgré le peu d'estime dont ils jouissaient; mais ils sont un peu vomitifs comme tous les *exostema*. En général, les grosses écorces, ou celles des troncs, sont moins actives que les plus minces, celles des branches, qu'on préfère dans le commerce. Les *cinchona*, de la pentandrie, monogynie, de Linné, ont des fleurs monopétales à 5 divisions, réunies en corymbe, des capsules bivalves renfermant des graines, des feuilles entières, opposées.

Pour l'*angustura* et le *kina blanc*, voyez aux Azédarachs, et pour la *cascarille*, aux EUPHORBES.

CAFFÉYER, *Coffea arabica*, L. *Jasminum arabicum* de Jussieu, *mém. acad. scienc.* 1713. Le *Bun* ou *Ban* des Arabes, apporté d'abord en Europe par Witsen, décrit par Rauwolf et Prosper Alpin. Voyez notre dissertation dans le journal de pharmacie de 1816. Arbuste transporté de l'Arabie aux colonies des Indes orientales et occidentales; mais le café de l'Yemen et de Moka est le plus estimé pour son arome. Ses graines ou fèves étant crues sont fébrifuges, selon Grindel, diurétiques, toniques; donnent à l'analyse, selon Cadet et Hermann, résine 1,0, extrait et principe amer 1,00, acide gallique 3,05, albumine 0,14, gomme 8,00, fibre insoluble 43,5, sur 64,14 parties, la perte est de 6,86; *Annal. chim.*, tome 58, page 266. Payssé y remarqua un acide particulier nommé cafique ou kinique; *Annal. chim.*, tome 59, page 196, sq. Séguin y a trouvé un principe amer, de l'albumine, et outre l'acide, une huile inodore, dans le café non torréfié, indépendamment de l'huile empyreumatique amère qu'y développe la torréfaction. *Annal. chim.*, tome 92, page 5, et Brugnatelli, *Ann. chim.*, tome 95, page 299, etc. Le principe amer du café est combiné à ce qu'il paraît à de la soude. Lorsqu'on grille ces fèves, il se forme une huile empyreumatique suave, excitante, et une petite portion de tannin. Elles sont célèbres pour leur qualité stomachique, antihypnotique, et leur action stimulante sur le système nerveux. L'arbrisseau toujours vert a des feuilles semblables au laurier, opposées et se croisant alternativement. Ses fleurs blanches, odorantes, naissent aux aisselles des feuilles, sont de la 5-drie, 1-gynie. Le fruit est une baie rouge comme des cerises, à pulpe douceâtre, contenant deux graines accollées par leur côté plat, et enveloppées dans une arille; celle-ci donne le café à la sultane, qui est fort léger. Les vraies espèces de caféyer susceptibles de donner de bons cafés, sont, outre le précécédent, le *coffea borbonica*, Lamarck ou de l'Ile de Bourbon, où il croît naturellement, et peut-être le *coffea odorata* de Forster; les autres espèces décrites s'éloignent sensiblement de ces bonnes espèces. On commença à faire usage du café à Paris dès le règne de Louis XIII, sous le nom de *Cahouet*, le premier café s'y établit en 1672.

Le meilleur remplaçant du café paraît être la racine grillée du *cyperus esculentus*, L., ou souchet comestible; on en fait usage en Allemagne, outre la chicorée, les pois chiches, etc., mais aucun n'a le parfum de cette fève d'A-

rabie, pas même les semences d'*Astragalus bœticus*, L., qu'on a proposées, outre le gland torréfié, les baies de *ruscus aculeatus*, les semences d'*iris pseudo acorus*, etc.

BOIS-DE-FER, *Siderodendrum triflorum*, Vahl. et Jacquin. Arbre de la Martinique et îles voisines, à bois très-dur, de la tétrandrie, 1-gynie. Son écorce sert comme diurétique, stomachique, dans l'élixir américain. Les autres bois-de-fer sont les *Ægiphila* de la Martinique, de cette famille et l'ARGAN, *Sideroxylon inerme*, L. *Satrovirens*, Lam., famille des sapotiliers, p. 192.

GOMME KINO: Gutta gambeer, extrait de la *Nauclea gambir* de W. Hunter (*Transact. Linnean societ.*, tome 9, p. 218); et de l'*Uncaria gambeer*, Roxburg (*plant. corom.*, tome 3; *Funis uncatus* de Rumphius, *Amboine*, V. p. 65). Se prépare en faisant bouillir les tiges et les rameaux de ces arbustes. On la mâche aussi en trochisques avec du bétel. Extrait rouge-brun, très-astringent, analogue au cachou; précipite les sulfates de fer en noir; soluble à l'eau bouillante, et à demi dans l'alcohol, en teinture rouge de sang. Précipite le tartre stibié et la gélatine; astringent excellent et stomachique, antidiarrhoïque. Vient de l'Inde orientale. Rumph cite une autre espèce de *Daun gatta gambir*, p. 65, chap. 34, qui est velue. Le kinô de Fothergill vient d'Afrique. Voyez aussi la *Butea*.

AZIER ANTIASTHMATIQUE, *Nonatelia officinalis*, L. Sert en infusion, à Cayenne. Excellent béchique.

GARDÈNE ÉLÉMI, *Gardenia gummifera*, L. Croît à Ceylan; donne une résine élémi, qui n'est pas la véritable; peut-être la résine CANCAME qui lui ressemble, Geoffr. *Tract. mat. med.* La *Gardenia florida*, L., ou jasmin du Cap, est très-odorante. Fleurit en pleine terre en Portugal.

LIV. *CHÈVREFEUILLES*. Arbrisseaux, 1° à corolle monopétale; 2° à corolle polypétale; plantes détersives, atténuantes.

1° LINNÉE BORÉALE, *Linnæa borealis*, L. Antirhumatismale, antiarthritique. Nord d'Europe. Spécifique contre les exanthèmes, la scarlatine, en infusion, ou fomentation.

CHÈVREFEUILLE, *Lonicera periclymenum*, L., et le cultivé, *Lon. caprifolium*, L. Feuilles détersives, en gar-

garismes, vulnéraires. Fleurs antiasthmatiques. L'écorce du *lonicera corymbosa* teint en noir, au Chili.

VIORNE MANCIENNE, *Viburnum lantana*, L. Feuilles et baies, sont rafraîchissantes, astringentes dans les gargarismes, et aussi l'OBIER-BOULE-DE-NEIGE, *Vib. Opulus*, L. L'*Hortensia japonica* de Commerson, a les mêmes propriétés; c'est une belle fleur d'ornement.

SUREAU, *Sambucus nigra*, L. Sa seconde écorce très-active, antihydropique; ses feuilles purgent; ses fleurs sont un bon diaphorétique, utile dans les maladies de poitrine, discussif et atténuant; ses baies sèches (*grana actes*) contre l'hydropisie; son rob est atténuant, savonneux, diurétique, tonique. Les baies contiennent de l'acide acétique, de l'acide malique. Il existe de l'oxalate acide de chaux dans l'écorce. La moelle est un principe particulier, la *médulline* qui diffère du suber. L'écorce de sureau perd de son activité par la dessiccation.

YÈBLE, *S. Ebulus*, L. Vertus du précédent; ses feuilles en cataplasmes résolutifs, contre la goutte et les hémorrhoïdes. Le SUREAU A GRAPPES, *S. racemosa*, L., des montagnes, passe pour narcotique. Le suc des feuilles est aussi purgatif.

2° GUI, *Viscum album*, L. Plante parasite, dioïque (mâle et femelle séparés), objet du culte religieux des Druides jadis. La femelle a des baies blanches gluantes, très-purgatives. Herbe qu'on croyait antiépileptique. La glu en cataplasme est très-résolutive; on fait aussi de la glu avec le houx. On préfère le gui du chêne.

LIERRE, *Hedera helix*, L. Feuilles appliquées sur les cautères; bouillies dans le vin, elles tuent la vermine, en topique; les baies purgent. La gomme résine qui découle du tronc est septique, âcre, astringeute, de couleur rouge-brune, translucide; brûle avec une bonne odeur. Soluble dans l'alcohol. Tient gomme 7, résine 23, acide malique 0,30, ligneux très-divisé 69, 70, selon Pelletier.

CORNOUILLER, *Cornus mascula*, L. (Il n'est pas moins femelle que mâle). Les cornioles, ou fruits rouges, sont très-astringens, dans les diarrhées. Ses semences donnent de l'huile, ainsi que celles du *cornus sanguinea*, L. Les écorces des *cornus florida* et *sericea*, très-astringentes,

sont fébrifuges, aux Etats-Unis. Aussi, les *cornus circinata* et *canadensis*, L.

LV. *ARALIES.* Herbes frutescentes à feuilles composées, à fleurs en ombelles, baies dispermes.

SALSEPAREILLE GRISE, *Aralia nudicaulis*, L., de Virginie. Ses racines traçantes mêlées à la salsepareille, ont des vertus moindres. Aussi, l'*ar. racemosa*, L. (Voyez famille 12, et les *collinsonia*). Il découle un suc gommo-résineux et aromatique de l'*aralia umbellifera*, L.

GENSENG, *Panax quinquefolium*, L. Racine de Chine fameuse, vantée comme un cordial, alexipharmaque et aphrodisiaque. Vertus douteuses. Laffiteau l'a trouvée aussi au Canada, sous le nom de garent-oguen. Diffère du *ninsin* (*Voy.* p. 224).

LVI. *OMBELLIFÈRES.* Tiges fistuleuses, fleurs en parasol, de la 5-drie 2-gynie. Plantes aromatiques, stimulantes; les aquatiques, dangereuses ou vireuses; 1° sans collerettes; 2° collerettes aux ombellules; 3° collerettes aux ombelles et ombellules; 4° ombellifères anomales. Toutes leurs graines contiennent plus ou moins d'huiles volatiles.

1° ANIS, *Pimpinella anisum*, L. Originaire d'Égypte. Ses petites graines si odorantes sont céphaliques, stomachiques, carminatives, l'une des quatre semences chaudes majeures; contient une huile volatile abondante, blanche, concrescible à dix degrés au-dessus de zéro. Elle est fort agréable pour aromatiser des boissons. Chasse les vents, favorise la digestion. Excite l'urine et les règles.

BOUCAGE SAXIFRAGE, *Pimpinella saxifraga*, L. Sa racine et ses semences chaudes passent pour guérir la pierre, sont très-apéritives, détersives.

PERSIL-DE-BOUC, *pimpinella hircina*, L., jouit des mêmes propriétés; ainsi que le grand boucage, *pimp. magna*, L.

PODAGRAIRE, *Ægopodium podagraria*, L. Sa racine, ses feuilles sont, dit-on, fort utiles dans la goutte.

CARVI, *Carum carvi*, L. Ses graines petites ont une odeur aromatique, forte, sont plus brunes que l'anis, et comme lui, cordiales, céphaliques, stomachiques, carmi-

natives, excitent l'urine, la sueur, le lait, les règles ; tiennent beaucoup d'huile volatile.

ACHE, *Apium graveolens*, L. Feuilles, semences chaudes. La racine est très-apéritive ; contient de l'oxalate de chaux, excite l'urine, les règles, chasse la jaunisse et le gravier des reins. Les semences sont encore plus actives. L'herbe croît dans les fossés d'eau.

Le céleri est l'*Apium graveolens, celeri* ou âche cultivé, *apium dulce*.

PERSIL, *Apium Petroselinum*, L., originaire de Sardaigne. Sa racine odorante est comme celle de l'âche, une des cinq apéritives, et très-diurétique ; la plante, outre ses usages pour aliment, résout le lait coagulé dans les mamelles, sert dans les obstructions, est atténuante, détersive.

FENOUIL, *Anethum Fœniculum*, L. Croît dans le midi de la France. Semences oblongues, striées, aromatiques, chaudes, très-carminatives, racines apéritives, feuilles diurétiques. Son huile volatile est concrescible et verte. Toutes ces plantes poussent aux urines, aux règles, au lait, sont stomachiques, béchiques aussi, fortifient la vue. Une variété cultivée a des semences plus douces et plus agréables ; l'*anethum sowa*, Roxburg (*plantes Coromand.* tome 2, p. 164), a des semenses carminatives, très-usitées et agréables dans l'Inde.

ANETH, *Anethum graveolens*, L. Croît au midi de l'Europe. Semences digestives, discussives, arrêtent le vomissement et le hoquet ; diminuent, dit-on, l'appétit vénérien, concilient le sommeil. Ses feuilles sont maturatives des tumeurs ; l'huile volatile est presque incolore.

MACERON, *Smyrnium olusatrum*, L. Croît au midi. Racine et herbe apéritive, emménagogue ; utile contre les coliques, l'asthme. Sa semence est noirâtre.

PANAIS, *Pastinaca sativa*, L. Sa racine est alimentaire ; ses graines ont les propriétés des précédentes.

OPOPANAX, *Pastinaca Opopanax*, L. Ce panais donne en Orient, lorsqu'on le coupe, une gomme-résine ou suc laiteux, concrescible, jaunâtre, de saveur amère, d'odeur forte ; léger, friable, soluble dans l'eau ; bon discussif, résolutif, chasse les vents, dessèche, atténue dans l'asthme et les obstructions ; tient, selon Pelletier, résine 42,

gomme 33, ligneux 9, amidon 4, malate de chaux 3, cire et caout-chouc, huile volatile 6, matière extractive, etc. Croît en Sicile aussi naturellement. Sous nos climats méridionaux, la plante donne moins de résine et plus de gomme que sous des climats plus chauds, où le contraire a lieu, selon Gouan; d'où dépend la diversité de cette gomme-résine.

THAPSIE, *Thapsia villosa*, L., et la THAPSIE D'ORIENT, *Thapsia asclepium*, L. Utiles dans les ulcères phagédéniques. Racines âcres, appelées faux turbith; et aussi la *thapsia garganica*, L., qui est très-drastique, emménagogue.

2° SÉSÉLI TURBITH, *Seseli Turbith*, L. Sa racine noire est âcre, excite les mois, et purge par haut et bas avec violence. Vient du midi et d'Espagne. Le SESELI DE MONTAGNE, *seseli saxifragum*, L., le *S. montanum* et le *S. glaucum* ont des racines moins âcres, qui passent pour antihystériques, céphaliques, antispasmodiques.

SÉSÉLI DE MARSEILLE, *Seseli tortuosum*, L. Antidote de la ciguë, dit-on; entre dans la thériaque; ses semences infusées dans du vin sont stomachiques, apéritives, facilitent l'accouchement, dissipent les flatuosités et les tranchées. Racines antiasthmatiques. Il en est de même du *S. hippomarathrum*, L., de Suisse.

IMPÉRATOIRE, *Imperatoria ostruthium*, L., ou BENJOIN FRANÇAIS. Sa racine longue, géniculée, brune, blanche au-dedans, très-odorante, a une saveur piquante, aromatique; est sudorifique, alexitère ou cordiale. Usitée dans les affections cérébrales, l'apoplexie, la paralysie, dans la colique flatulente, les maux d'estomac; tient une huile volatile abondante.

CERFEUIL SAUVAGE, *Chærophyllum sylvestre*, L., ou *temulum*, L., ou PERSIL D'ANE, d'odeur fétide, d'un goût âcre, antisyphilitique aussi, selon Osbeck; teint la laine en jaune et vert; de qualité diurétique.

La CICUTAIRE, *Chæroph. cicutaria*, L., a des racines vénéneuses, ainsi que la plante.

CERFEUIL MUSQUÉ D'ESPAGNE, *Chærophyllum aromaticum*, L., ou MYRRHIS, est comme les suivans.

CERFEUIL CULTIVÉ, *Scandix cerefolium*, L. Ses

feuilles distillées ont donné une huile volatile d'un jaune de soufre, mais qui se dissipe par la chaleur.

CERFEUIL ODORANT, *Scandix odorata*, L., *Myrrhis odorata*, Scopoli.

Sont très-résolutifs, diurétiques, emménagogues, lithontriptiques, résolvent le sang coagulé, concilient un doux sommeil. Le *Scandix pecten*, L., ou Peigne-de-Vénus, et le *Scandix anthriscus*, L., ou cerfeuil hérissé, sont de bons fourrages, augmentent le lait.

CORIANDRE, *Coriandrum sativum*, L. Ses semences sphériques sont très-stomachiques, dissipent les vapeurs et migraines; leur huile volatile est citrine. On regarde la coriandre comme le correctif du séné. Ces semences du reste ont les propriétés des précédens. Leur odeur est agréable, assaisonne plusieurs alimens ou boissons. Odeur de punaise étant récente.

MÉUM, *Æthusa meum*, L., à petites feuilles fines. Racine gommo-résineuse, d'une odeur de livêche, très-carminative, emménagogue, antiasthmatique, entre dans plusieurs compositions et dans la thériaque. Vient de l'Europe méridionale. L'*æthusa cynapium*, L., ou CIGUE DES JARDINS, qui ressemble au cerfeuil, est dangereuse, a des qualités vénéneuses, causant des coliques et des vomissemens; a l'odeur de l'ail, des capsules striées, un long involucre aux fleurs, les feuilles à divisions plus aiguës que celles du cerfeuil. Il faut la distinguer du MÉUM DE MONTAGNE, qui est le *phellandrium mutellina*, L., à ombelle purpurine, herbe âcre et un peu vénéneuse, quoique donnée pour le méum.

CIGUE AQUATIQUE, *Cicuta virosa*, L. Très-dangereuse.

PHELLANDRIUM, *Phellandrium aquaticum*, L. On en fait une teinture alcoholique en Allemagne contre la phthisie pulmonaire, car ses semences agissent sur les poumons dans la phthisie pulmonaire; vantées comme spécifiques; *œnanthe phellandrium*, selon Sprengel.

3° OENANTHE FISTULEUSE, *Œnanthe fistulosa*, L.

Ces trois ombellifères, comme la plupart de celles qui croissent dans les eaux, sont très-âcres et vénéneuses, surtout par leurs racines; ont une odeur vireuse, nuisent aux bestiaux qui en mangent; appliquées au-dehors et

cuites, sont de puissans résolutifs, anodins, très-propres pour les tumeurs scrophuleuses et squirrheuses; souvent aussi en topiques pour les inflammations de la verge dans les affections vénériennes. A l'intérieur, sont émétiques, et agissent sur le système nerveux. L'*œnanthe crocata*, L., a des qualités analogues; son suc jaunâtre est corrosif, Wepfer, *Cic. aquat.* Cependant les racines d'*œnanthe pimpinelloïdes* servent en aliment sous le nom de méchons et de jouanettes, vers Saumur et Angers.

GRANDE CIGUË, *Conium maculatum*, L., *cicuta major*, Lamarck. Très-renommée par son suc vénéneux dans les pays méridionaux, et poison de Socrate de Phocion. Usitée en topique résolutif, et dans les emplâtres. Stœrck a mis en vogue son extrait (préparé à sa manière et avec la fécule verte du suc) pour les maladies cancéreuses, la goutte, le virus vénérien, la gangrène, etc. Est calmant et fondant actif. Tient albumine abondante en été, moins au printemps. Sa chlorophylle, ou matière verte, est fort belle. M. Brande a découvert un alcali végétal, composé, dans la ciguë, et il le nomme *cicutin* : il est peu abondant; l'extrait de ciguë est peu vénéneux; il tient des sels abondamment. La ciguë est moins vénéneuse dans les pays froids. Plante bisannuelle, à feuilles découpées, tachetées, d'une odeur fétide. Doit être distinguée du persil; est plus brune, plus grande, à feuilles divisées plus finement.

CUMIN, *Cuminum cyminum*, L. Semences chaudes, aromatiques, d'une odeur peu agréable. Sont carminatives et résolutives, atténuantes. Cette plante naît au Midi. Tient de l'huile volatile.

BUBON, ou PERSIL DE MACÉDOINE, *Bubon macedonicum*, L. Ses semences fort odorantes et agréables, sont aussi emménagogues, carminatives, céphaliques.

GALBANUM. C'est le suc laiteux ou gommo-résineux concret qui découle des incisions faites à la tige inférieure du *Bubon galbanum*, L., qui croît dans l'Orient. Ce suc est soluble dans l'eau, roussâtre, mollasse, d'odeur forte, de saveur acrimonieuse et un peu amère. Contient, selon Pelletier, résine 67, gomme 19, huile 6, corps ligneux 7, des traces de malate acide de chaux. C'est un puissant résolutif; est très-emménagogue à l'intérieur, antihystérique et antispasmodique. Selon Meisner, le galbanum donne, sur

500 parties, 329 de résine, 113 de gomme, 9 d'adragantine, 1 d'acide malique, 17 d'huile volatile bleue, 14 de débris végétaux ; le reste est la perte. Lobel dit que cette plante est cultivée chez nous d'après une graine trouvée dans du galbanum à Anvers. Le *Bubon gummiferum*, L., produit une seconde sorte de galbanum en Orient, et analogue au sagapenum, d'une couleur rougeâtre.

AMMI, *Sison ammi*, L., *Sison australe*, Jussieu. Semences aromatiques d'odeur d'origan, viennent de Crète et du Midi. Vertus des autres semences d'ombellifères, du cumin, de l'anis, etc.

Graines d'Adiowan, sont celles d'*Ammi copticum*, selon Naumburg ; apportées d'Orient en Angleterre, comme bon stomachique.

FAUX AMOME, *Sison amomum*, L. Ses graines très-diurétiques, lithontriptiques ; odeur aromatique de l'amome, saveur chaude. Le *Sison segetum*, L., s'applique avec succès sur des tumeurs indolentes.

CHERVI, *Sium sisarum*, L. Racine d'usage alimentaire, excite l'appétit, réveille les facultés de l'estomac. Est crue spécifique contre les mauvais effets du mercure. Originaire de Chine.

NINSIN, *Sium ninsi*, L., du même pays, y passe pour un alexipharmaque et un aphrodisiaque excellent. On croit qu'il prolonge la vie.

BERLE A LARGE FEUILLE, *Sium latifolium*, L., et celle à feuilles étroites, *S. angustifolium*, L., qui naissent dans l'eau, ont des racines souvent vénéneuses ; leurs feuilles sont apéritives, diurétiques et très-antiscorbutiques ; ainsi que celles de la berle commune, *Sium berula*, L.

ANGÉLIQUE, *Angelica archangelica*, L. Racine et tige, excellent stomachique, carminatif ; est apéritive, diaphorétique et emménagogue ; convient dans les fièvres malignes et contagieuses. Sa racine contient peu d'huile volatile, un suc gommo-résineux, musqué ; odeur agréable. Celle de France aussi agréable que celle de Bohême. L'angélique sauvage, *A. sylvestris*, L., est plus faible.

LIVÈCHE, Ache de montagne, *Ligusticum levisticum*, L. Racine aromatique, aussi ses feuilles et graines, ont les vertus de la précédente et de l'impératoire.

Le Bois d'Ajawa, *ligusticum ajawain*, de Roxburgh,

excellent dans l'Inde contre les coliques flatulentes. Percival, *Med. essays*, tome 1, p. 433.

LASER, *Laserpitium siler*, L., les *Las. latifolium*, *angustifolium* et *chironium*, L., ont des racines recommandées dans les écrouelles, les épanchemens de sang, les *marisca* de l'anus; diminuent l'appétit vénérien, dit-on, etc.

GRANDE BERCE, *Heracleum sphondylium*, L. Willis (*Morb. convuls.*) regarde ses semences comme spécifiques dans le paroxysme hystérique. Feuilles émollientes. D'autres branc-ursines ou panacées, *Heracleum panaces*, L., etc., se distillent avec les eaux-de-vie des Tartares, pour augmenter la force de l'alcohol.

FÉRULE DE L'ASA-FOETIDA, *Ferula Asa-fœtida*, L., croît en Perse. Trouvée aussi en montagnes du Ghilan, par Sam. Georg. Gmelin et par Hablizl (Pallas, *Præfatio ad Gmelini itin.*, tome 4, p. 26). Excite, dit-on, l'appétit vénérien; est un stimulant général. Son suc laiteux concret, amygdalin ou en larmes blanches et roussâtres, d'une odeur alliacée, insupportable, est, selon Kempfer, un agréable assaisonnement des mets en Perse. Il découle de la racine coupée. Cette gomme-résine, qui se ramollit, est très-incisive, résolutive, antihystérique puissant. Tient, selon Pelletier, résine particulière 65, huile volatile âcre 3, 6. Bassorine 11, malate acide de chaux et gomme 19.

SAGAPENUM, d'une *Ferula...* non décrite, ou *Laserpitium?* On trouve des graines de férule dans cette gomme-résine brunâtre, en larmes, d'une odeur alliacée, approchant de l'asa-fœtida. Saveur âcre, mêmes propriétés que la précédente. Se donne aussi dans l'asthme, les obstructions de rate. Se tire de l'Orient et de l'ancienne Médie. Tient, selon Pelletier, résine 54, gomme 31, huile volatile 12, malate acide de chaux, débris végétaux, etc.

GOMME AMMONIAC, *Ferula persica ?* (Olivier, *Voyag. Pers.*) Gomme-résine amère, d'un jaune pâle, en larmes, et d'une odeur tirant sur celle du castoréum. A les vertus des précédentes, mais est un peu purgative. Sert aussi dans la goutte, en topique, dans les squirrhes et les obstructions, les scrophules, etc. Tient gomme 18, résine 70, gluten 4, eau 6, sur 100, selon Braconnot. On la retire en Perse et vers Cyrène de l'*Heracleum gummiferum*, selon Wildenow, *Hort. Berol.*, fig. 52. Les semences, qui accom-

pagnent toujours la gomme ammoniac, ont donné cette plante ; mais on n'a pu en obtenir de la gomme à Berlin. Ses feuilles simples, cordiformes, trilobées, dentées, sont velues en dessous. Fleurs d'un blanc jaunâtre, en juin et juillet. Mais Sprengel croit que c'est plutôt la *ferula ferulago*, de Desfontaines, d'après Dioscoride (lib. 3, c. 98, *Mat. med.*); Sérapion (*de Simplic.*, c. 248); Shaw (*Travels*, *Sp. plant.*, n° 237); et Jackson (*Account on Marocco*, 1811, Lond. 4°), qui ont vu la plante en Lybie Cyrénaïque.

QUEUE-DE-POURCEAU, *Peucedanum officinale*, L. Sa racine est très-diurétique, regardée comme utile dans les affections nerveuses, la léthargie, la phrénésie, la paralysie, l'épilepsie; mais usitée comme atténuante, expectorante, apéritive. Le *peucedanum silaus*, L., donné comme un puissant apéritif aux calculeux, est nommé saxifrage des prés.

ARMARINTHE, *Cachrys libanotis*, L. Sa racine a l'odeur d'encens, d'où lui vient le nom de *libanotis*. Est très-échauffante et détersive. L'herbe, en topique, arrête les hémorrhoïdes. Une autre espèce, *cachrys odontalgica*, L., mise sur la dent douloureuse, agit comme la pyrèthre. Elle croît en Sibérie, vers le Wolga (G. S. Gmelin).

BACILLE, Fenouil marin, *Crithmum maritimum*, L. Croît sur les rochers maritimes. Vertus de la queue-de-pourceau. Excite aussi l'appétit; se confit au vinaigre.

ATHAMANTE, *Athamantha oreoselinum*, L. Persil de montagne à feuilles noirâtres. Diaphorétique, diurétique, discussif; sert aux calculeux.

Le Libanotis, *ath. libanotis*, L., mêmes vertus, est le thysselinum ou persil parfumé des anciens.

ATHAMANTE, dit Daucus de Crète, *Athamantha cretensis*, L. Semences odorantes. Leur extrait est résineux, selon Lewis. Carminatives, diurétiques, antihystériques, nervines.

THYSSELINUM, *Selinum carvifolia* et *S. sylvestre*, L. Racines vantées jadis comme alexipharmaques. Vertus des précédentes.

TERRE-NOIX, Suron, *Bunium bulbocastanum*, L. Racine alimentaire; sert contre l'hématurie et l'hémoptysie; excite à l'amour, dit-on.

CAROTTE, *Daucus carota*, L. Racine sucrée, alimentaire : on en extrait un suc sirupeux et du sucre roux incristallisable, de la fécule, du malate acide de chaux, un principe colorant jaune, selon Bouillon-Lagrange; plus de la gomme, un principe aromatique dans les semences, et du tannin: et la CAROTTE SAUVAGE, *ammi visnaga*, Lamarck (*daucus* de L.). Sont aussi, par leurs graines, antihystériques, diurétiques, antipleurétiques. Le *daucus gummifer*, L., donne une sorte d'opopanax, ou plutôt le BDELLIUM sicilien (Boccone, *museum*, L. 1, tab. 20). Il servait jadis en parfum, et les Arabes en tirent encore de la Sicile, selon Kœmpfer (*amœn. exot.* p. 668), et Forskahl (*flor. arab.* p. 126).

CAUCALIDE, GIROUILLE, *Caucalis leptophylla*, L. Plante mangeable, est diurétique; comme les *Cauc. latifolia; daucoides* et *grandiflora*, L.

FAUX PERSIL, *Tordylium anthriscus*, L., comme le SÉSÉLI DE CRÈTE, *Tordylium officinale*, L., ont les vertus des précédens. Racines et semences usitées.

PERCEFEUILLE, *Buplevrum perfoliatum*, L. Feuilles vulnéraires; servent en topiques dans les tumeurs, les écrouelles.

L'OREILLE DE LIÈVRE, *B. rotundifolium*, L., et d'autres espèces congénères, sont apéritives, discussives, diurétiques.

ASTRANCE, OTRUCHE NOIR, *Astrantia major*, L., et *minor*, L. Sert dans les squirrhes de la rate; utile, dit-on, dans la mélancolie, par sa racine noire, fibreuse. Sommités mêlées aux vulnéraires de Suisse.

SANICLE, *Sanicula europœa*, L., ou officinale, jadis vantée comme un excellent vulnéraire, et un mondificatif des ulcères. Feuilles usitées.

4° CHARDON-ROLAND, PANICAUT, *Eryngium campestre*, L. Racine, l'une des principales apéritives, diurétiques, hépatiques, néphrétiques. Le PANICAUT MARITIME, *eryng. maritimum*, L., encore plus estimé. Le panicaut à trois feuilles, *eryng. tricuspidatum*, L., qui vient du midi, est un diurétique aphrodisiaque par sa racine. L'*eryng. fœtidum*, Aublet, à la Guyane, est spécifique contre les fièvres; mais il passe aussi pour sédatif à Surinam. L'*eryngium aquaticum* a des racines aussi sudorifiques que le *contrayerva*, aux États-Unis.

COTILET D'EAU, *Hydrocotyle vulgaris*, L. Vertus du panicaut.

LVII. *RANONCULÉES*. Cinq pétales, polyandrie, polygynie. Herbes âcres, souvent vénéneuses. 1° Fleurs régulières; 2° irrégulières, avec nectaires.

1° CLÉMATITE, Viorne, Vigne blanche, *Clematis vitalba*, L. Ecorce et plante caustiques; appliquées, élèvent des ampoules; est ophthalmique. La clématite bleue d'Espagne, *clem. viticella*, L., est d'ornement.

CLÉMATITE FLAMMULE, *Clematis flammula*, L., aussi caustique et brûlante que la précédente. La *clem. erecta*, L., est de même. Servent pour cautères. Leur semence est drastique; leurs feuilles nettoient la lèpre par l'application. L'*atragene alpina*, L., jouit des mêmes propriétés: aussi, le *Knowltonia vesicatoria* des Hottentots, au cap de Bonne Espérance.

PIGAMON, Talitron, *Thalictrum flavum*, L., et ses congénères, *thal. minus*, L., *thal. aquilegifolium*, L., *thal. angustifolium*, L. Herbe et racine jaunes, amères: nommée aussi fausse rhubarbe; usitée dans les anciens ulcères, purge à haute dose, guérit, dit-on, la jaunisse; est diurétique: vantée contre la peste, mais sans utilité. La racine de *podophyllum peltatum*, à la dose de 20 grains, est un purgatif aux États-Unis, selon Smith Barton. Ses feuilles sont vénéneuses, ses fruits mangeables.

ANÉMONE, Coquelourde, *Anemone vernalis*, L., et *anem. pratensis*, L., et la passe-fleur des bois, *anem. nemorosa*, L., et la sylvie, *A. sylvestris*, L.; plante âcre, caustique, exulcérante; mâchée, est un sialologue: aussi, les *anem. trilobata* et *an. triternata* d'Amérique.

PULSATILLE, *A. pulsatilla*, L. Fleur violette. Sa racine est sternutatoire, âcre. Son extrait est actif dans la paralysie. Tient un principe âcre et volatil. On en tire par l'alcohol une résine susceptible de cristalliser (Stoerck). Feuilles détersives. Les belles anémones des jardins, *A. coronaria*, L., sont moins caustiques.

HÉPATIQUE, *Ficaria hepatica*, Jussieu; *Anem. hepatica*, L. Passe pour apéritive, vulnéraire; utile dans le diabète et l'hémoptysie, la dysenterie. Feuilles trilobées,

servent comme détersives pour les maladies de peau, et en gargarisme. Fleurs bleues.

PETITE CHÉLIDOINE, FICAIRE, *Ficaria ranunculus*, Haller; *Ranunculus ficaria*, L. Racine fibreuse, tuberculée; son suc est antihémorrhoïdal, avec du viu ou du beurre, mais est plutôt âcre, styptique. Feuilles caustiques, mais douces et mangeables en Uplande (Linné, *Mat. méd.*). Croît dans les lieux humides. Usitée aussi contre les scrophules. Fleurs jaunes.

RENONCULE FLAMME, PETITE DOUVE, *Ranunculus flammula*, L. Très-âcre; cautérise la peau; cause aux chevaux l'enflure et la gangrène; et aussi la grande douve, *R. linguâ*, L., et le thora, *R. thora*, L., et *Ran. illyricus*, L.

BACINET, BOUTON D'OR, *Ranunculus acris*, L., des prés. Egalement caustique. Ses pétales appliqués servent de vésicatoires dans la goutte et l'épiphora. Leur eau distillée est émétique. Les paysans se guérissent des fièvres intermittentes, en prenant sa racine sèche; un peu moins dangereuse que fraîche. Le *Ran. aquatilis*, L., vénéneuse. Fleurs blanches.

GRENOUILLETTE, RENONCULE BULBEUSE, *R. bulbosus*, L., est très-âcre aussi; mortelle pour les rats; ne nuit pas aux moutons. Sa racine est vésicatoire. J'en ai retiré une fécule douce et nutritive.

RENONCULE SCÉLÉRATE, des marais, *Ran. sceleratus*, L., est très-âcre et poison. Cependant les animaux la mangent en quelques pays sans danger. De même, la *ranunculus aquatilis*, L., est âcre; les bestiaux la refusent, comme celle des champs, *R. arvensis*, L., et d'autres espèces congénères qui ont les mêmes propriétés. Celle des bois, *R. auricomus*, L., est moins âcre. En se desséchant, ces renoncules perdent de leur âcreté. L'espèce cultivée des jardins, qui donne de si belles fleurs, est la *R. asiaticus*, L., originaire de Perse et de Mauritanie.

POPULAGE, SOUCI DE MARAIS, *Caltha palustris*, L. Herbe âcre, caustique; utile, dit-on, dans les maux de reins ou des lombes, en topique.

PIVOINE, *Pæonia officinalis*, L. Racines tuberculeuses, brunes, d'odeur nauséeuse; célèbres, comme antiépileptiques

et emménagogues, ainsi que les graines noires, luisantes. Cultivée, sa belle fleur devient double, et ses qualités passent pour être moindres alors.

QUEUE-DE-SOURIS, *Myosurus minimus*, L. Herbe vulnéraire, astringente, comme les *Adonis vernalis* et *autumnalis*, L., l'*Actœa racemosa*, L. Racine noire de serpent : est astringente, en Caroline.

HERBE SAINT-CHRISTOPHE, *Actæa spicata*, L. Les baies de celle-ci sont dangereuses. Sa racine, donnée pour l'hellebore noir, s'emploie en l'art vétérinaire pour faire des cautères aux bestiaux.

2° HELLÉBORE NOIR, *Helleborus niger*, L. Racines fibreuses, noirâtres, de saveur âcre, nauséeuse ; purgent violemment : recommandées dans l'hypocondrie, la manie, dans la lèpre, l'éléphantiasis, mais servent plutôt dans l'hippiatrique, soit pour purger les chevaux, soit lorsque des maladies contagieuses ravagent le bétail : on insinue de ses racines dans la peau du fanon des bœufs, de la gorge du cheval, des oreilles des moutons, pour y faire un séton. Il en est de même de l'*helleborus viridis*, L., et de l'*H. hyemalis*, L., qui vient sur les montagnes. Le Pied-de-griffon, *H. fœtidus*, L., peut être employé en petite quantité, comme vermifuge, par ses feuilles en poudre ; mais ces plantes sont dangereuses. Le fameux Hellébore des anciens, et d'Anticyre, est l'*helleborus orientalis*, L., retrouvé par Tournefort ; on lui substitue souvent les autres hellébores, et à ceux-ci, les racines des *adonis vernalis* et *apennina*, L. Les hellébores récens contiennent un principe nauséeux et vireux qui trouble le cerveau, mais qui se dissipe par la dessiccation, ou par la longue ébullition dans l'eau, selon Boulduc. Ce principe passe à la distillation, et peut s'obtenir ainsi. Usité contre l'hydropisie, etc.

Les *Trollius europœus* et *asiaticus*, L., à fleurs jaunes, sont également âcres, et ne s'emploient qu'avec prudence. Les racines des hellébores noirs de Suisse sont plus actives que celles d'Angleterre ; celles d'Orient surpassent toutes les autres, selon Tournefort, et donnent plus d'extrait résineux.

NIELLE, *Nigella arvensis*, L., et *Nig. sativa*, L., la nielle romaine ; ses graines âcres, huileuses, atténuantes, apéritives dans les fièvres quartes, sont poivrées (1).

(1) Dans l'Inde orientale, les semences de *nigella indica*, Roxburgh, servent de condiment aux alimens.

ANCOLIE, *Aquilegia vulgaris*, L. Herbe, fleurs, graines apéritives, âcres, usitées dans la jaunisse ; diurétiques ; servent en gargarismes détersifs. Jo. André Eysel, *de Aquilegiâ scorbuticorum asylo*. Francof., 1716.

PIED-D'ALOUETTE, *Delphinium consolida*, L. Racine vulnéraire, consolide les plaies, dit-on, est ophthalmique, ainsi que le *D. Ajacis* et *elatum*, L. Les graines de ceux-ci peuvent remplacer la suivante.

STAPHYSAIGRE, HERBE AUX POUX, *Delphinium staphysagria*, L. Semences âcres, nauséeuses ; en poudre, tuent les poux ; sont aussi utiles en masticatoires, en gargarismes apophlegmatisans, odontalgiques, et dans les ulcères. Vient de Calabre et d'Orient. MM. Lassaigne et Feneulle ont trouvé, dans la graine de staphysaigre, un principe amer, brun précipitable par l'acétate de plomb, une huile volatile et une huile grasse, de l'albumine et une matière animalisée, du muqueux et du mucoso-sucré, un principe amer jaune, non précipitable par l'acétate de plomb, des sels minéraux (carbonate, phosphate, sulfate de potasse, de chaux, etc.); de plus un principe alcalin végétal, composé, nommé *Delphine*, et qui est un poison ; il s'y trouve combiné avec de l'acide malique, à l'état de malate acide. La delphine est blanche, très-amère et âcre, non azotée.

ACONIT, TUE-LOUP, *Aconitum lycoctonum*, L. Fleurs bleues, nectaires en capuchon, poison dangereux. Sa racine est employée pour tuer les loups et les chiens. Cause des vertiges, une stupeur soporeuse et des spasmes mortels. Les graines d'aconit ont procuré à M. Brande une matière âcre, alcaline, cristallisable, qu'il a nommée *Aconitin*.

NAPEL, *Aconitum napellus*, L. Les aconits tiennent de l'acide citrique, avec potasse et chaux. On fait, de ses feuilles, un extrait que Stoerck a employé avec succès intérieurement, à petite dose, dans les paralysies, les rhumatismes, les maladies qu'on attribuait à l'épaississement de la lymphe, dans l'ankylose, l'amaurosis, les tumeurs glanduleuses. Il se servait de l'*Aconitum cammarum*, L., qui croît en Styrie. Les racines de l'ANTHORA, *Ac. anthora*, L., entrent dans l'orviétan. Les *aconitum neomontanum*, Kœlle (*de Aconito*); l'*acon. variegatum*, Clusius, *Hist*, 2, p. 98, fig. 1; l'*acon. tauricum*, de Wulff et de Jacquin, ont à peu près les mêmes qualités. On les a crus, mal à propos, cor-

diaux et alexitères ; extrait diurétique selon Fouquier. Les *Zanthorrhiza apiifolia* et l'*Hydrastis canadensis* donnent de belles couleurs jaunes par leurs racines amères et âcres.

LVIII. *PAPAVÉRACÉES*. Calice caduc à deux feuilles ; quatre pétales, polyandrie, monogynie. 1° Fleurs régulières ; 2° fleurs irrégulières, diadelphes. Ces herbes contiennent un suc propre, assoupissant ou âcre. Feuillage glauque.

1° PAVOT BLANC, donnant de l'OPIUM, *Papaver somniferum*, L. On emploie ses feuilles, ses capsules ou têtes, ses semences, ses fleurs, surtout son suc laiteux desséché. L'*opium* vient de Natolie, d'Egypte (Thèbes), de Perse. Le plus pur se retire par incision des têtes et de la tige du pavot. Le moins pur, ou MÉCONIUM, reçu communément dans le commerce, s'obtient par expression et décoction de cette plante. Tient extrait, résine, et, selon Sertuerner, un principe particulier alcalin, la *morphine*, cristallisable, insoluble à l'eau, soluble à l'alcohol et l'éther, puis l'acide méconique, et un autre principe ; le sel de Derosne, aussi cristallisable. Il y a pareillement du caout-chouc dans l'opium ordinaire, et de la morphine dans le suc de pavot somnifère de nos contrées, selon M. Vauquelin. Dans nos contrées, on en peut tirer ainsi un opium presque aussi actif que celui d'Orient. Cette substance est gommo-résineuse, âcre, amère, et contient une huile concrète, volatile, très-vireuse, qui produit des convulsions. L'usage de l'opium est surtout d'assoupir les douleurs et le système nerveux cérébral. Utile dans les flux de ventre qu'il arrête, dans les affections de la poitrine, les grandes inflammations ; il porte à la peau et à l'appétit vénérien, diminue la mobilité nerveuse et les spasmes, mais nuit dans les maladies dites atrabilaires et l'hydropisie. On prépare l'opium de diverses manières. Les graines de pavot fournissent de l'huile bonne à manger, dite *huile d'œillette*. Ces semences sont adoucissantes. (*Voyez* Tralles, *de Opio*.). Le pavot noir n'est qu'une variété, ainsi que les belles fleurs de pavots de diverses couleurs. Le premier effet de l'application de l'opium sur les nerfs est d'augmenter d'abord la douleur et la sensibilité, ou la vivacité, pour la déprimer ensuite. Dans les pays froids, l'opium est plus excitant que calmant. Il est utilement employé contre les maladies syphilitiques aussi.

COQUELICOT, *Papaver rhœas*, L. Ses pétales sont pectoraux, adoucissans, très-usités dans les affections de la poitrine, tiennent mucilage, principe colorant.

ARGEMONE, *Papaver argemone*, L. Ses feuilles s'emploient en topiques contre les inflammations, son suc éclaircit les taches de la cornée des yeux (*argemata*). Il est jaune et âcre, et se retire par expression. L'*Argemone mexicana*, L. Semences émétiques; est aussi somnifère; usité en Amérique, comme les fruits du *Sanguinaria canadensis*, L. Le suc de ces plantes est jaune-rouge, comme celui des *Bocconia*. Les semences d'argemone sont purgatives.

PAVOT CORNU, *Chelidonium glaucium*, L. Son suc jaune, ses graines, ont les vertus du précédent. Il a le feuillage bleuâtre, vireux. *Glaucium corniculatum*, de Juss.

CHÉLIDOINE, ÉCLAIRE, *Chelidonium majus*, L. Racine jaune très-détersive, atténuante, d'une saveur âcre, qui purge et pousse aux urines. On la recommande dans l'ictère et les obstructions, en décoction; mais son usage interne n'est pas sûr. L'herbe passe pour ophthalmique. Contient matière gommo-résineuse jaune, nauséabonde, des citrate et phosphate de chaux, acide malique libre, un mucilage, de l'albumine, et quelques autres sels.

2° FUMETERRE, *Fumaria officinalis*, L. La plante entière est très-apéritive, fondante. Tient du malate de chaux en abondance en son extrait; rafraîchit, délaie; passe pour un excellent dépuratif dans les maladies cutanées, le scorbut, l'ictère, les affections mélancoliques, les obstructions. La FUMETERRE BULBEUSE, *Fulmaria bulbosa*, L., la *F. capnoïdes*, L., ont des propriétés semblables. Entrent dans les sucs d'herbes. Son extrait contient plusieurs sels végétaux.

LIX. *CRUCIFÈRES*. Fleurs à quatre pétales, et de la tétradynamie (quatre grandes étamines, deux courtes). 1° Semences en siliques; 2° semences en silicules. Plantes toutes plus ou moins antiscorbutiques et diurétiques, âcres, à graines huileuses. La dessication enlève presque toutes les vertus à ces plantes. Aucune n'est vénéneuse.

1° RADIS, FAUX RAIFORT, *Raphanus raphanistrum*, L. mais surtout le radis cultivé, *raphanus sativus*, L., ou pe-

tite rave, sont apéritifs, excitent l'appétit et l'urine. Leur graine est atténuante.

MOUTARDE, SÉNEVÉ, *Sinapis alba*, L., et *S. nigra*. Sa graine tient du phosphore, selon Margraff. A semence blanche ou noire. Suivant M. Thibierge, la graine de moutarde noire contient huile fixe, douce, légère, huile volatile et pesante, âcre, irritante, de l'albumine végétale, du mucilage, du soufre, de l'azote; incinérée, on y trouve du phosphate de chaux. L'huile fixe est soluble dans l'éther et l'alcohol, l'huile volatile soluble à l'eau et au vin; tient du soufre en dissolution, et est vésicante. Ces semences, triturées avec l'eau et la chaux vive, dégagent de l'ammoniaque. L'huile volatile s'obtient par distillation, et est plus pesante que l'eau. On connaît l'usage de la moutarde comme assaisonnement pour exciter l'estomac et l'appétit. Appliquée à l'extérieur, est un rubéfiant très-actif, nommé *sinapisme*. Est aussi sternutatoire, résolutive. La MOUTARDE SAUVAGE, *sinapis arvensis*, L. Sa graine est détersive et digestive. Les *sinap. ramosa* et *dichotoma*, de Roxburg, sont usitées dans l'Inde orientale; les Hindous se frottent avec l'huile de la *sinapis ingra*, L. La moutarde dispose à la gaieté et donne de l'alacrité.

CHOU, *Brassica oleracea*, L. Dans son état naturel, il paraît être le chou COLSA, *brass. oler. arvensis*, L., dont la graine sert à faire de l'huile. Le CHOU VERT, *br. ol. viridis*, L.; le CHOU-CABU, *br. ol. capitata*, L., ou pommé; le CHOU-FLEUR et le BROCOLIS, *br. ol. botrytis*, L.; le CHOU-RAVE, *br. ol. gongyloïdes*, L.; le CHOU-NAVET et le rutabaga de Laponie, *br. ol. napo-brassica*, L. Toutes ces races et leurs nombreuses variétés par la culture donnent un aliment copieux aux hommes et aux bestiaux. Le chou fut pendant 600 ans le seul remède dont les anciens Romains firent usage, selon Caton le censeur et Pline le naturaliste. Son suc est très-pectoral, discussif, diurétique; excellent dans l'asthme, la pleurésie, relâche le ventre. Ses feuilles sont aussi vulnéraires. Le chou pommé sert pour faire la *sauerkraut*, ou choucroute.

RAVE et NAVET, *Brassica Rapa*, et *Brassica Napus*, L. Chou à feuille rude, *br. asperifolia* de Lamarck. Ont des racines épaisses (le turneps, la rabioule), nourrissantes, contenant un suc doux et sucré, fort béchique,

utile dans les catarrhes, l'asthme, l'enrouement, la phthisie, etc. Elles poussent aussi aux urines, mais sont des alimens venteux. La rave est ronde, le navet plus long, fusiforme. Tous deux sont antiscorbutiques, leurs semences apéritives.

La NAVETTE, variété du *br. napus*, L., n'a qu'une faible racine, mais donne beaucoup de semences dont on extrait de l'huile, sont incisives, diurétiques, et augmentent le lait.

ROQUETTE, *Brassica Eruca*, L., et la Roquette sauvage, plus âcre, *Br. erucastrum*, L. Ces plantes sont béchiques, antiscorbutiques, portent aux urines et sont flatueuses; de là vient leur qualité aphrodisiaque. Semences utiles, comme âcres et irritantes; excitent l'appétit.

CHOU SAUVAGE, TURRÈTE, *Turritis hirsuta*, L. Son suc guérit les aphthes, tue les vers : aussi, l'*Arabis turrita*, L.

JULIENNE, *Hesperis matronalis*, L. Sert contre la dispnée, la dysurie et la strangurie; est incisive.

GIROFLÉE, *Cheiranthus cheiri*, L., ou violier jaune, a des fleurs cordiales, dit-on, excite les règles, sert en topique dans la paralysie.

VÉLAR ou TORTELLE, *Erysimum officinale*, L. Herbe du chantre, vantée comme excellent béchique, en sirop, en décoction; fait expectorer, dissipe les enrouemens. Tient du soufre. On en fait un sirop.

ALLIAIRE, *Erysimum alliaria*, L.

HERBE SAINTE-BARBE, *Erysimum barbarea*, L.

La première sent l'ail, est aussi antiputride; toutes deux sont très-antiscorbutiques, très-incisives et atténuantes, détersives en application sur les ulcères; usitées aussi dans la toux. Leur graine est âcre, passe pour lithontriptique. Ces plantes contiennent du soufre.

THALITRON, SOPHIE DES CHIRURGIENS, *Sysimbrium Sophia*, L. Est vulnéraire, astringente; déterge les vieux ulcères, arrête les flux diarrhoïques. Le *sysimbr. tenuifolium*, L., autre roquette sauvage, a les mêmes qualités.

CRESSON DE FONTAINE, *Sysimbrium Nasturtium*, L. L'un des plus excellens dépuratifs et antiscorbutiques, sert dans les obstructions et le calcul des reins ou de la

vessie. Son extrait contient un sel ammoniacal. Dans les pays chauds, Proust y a trouvé du nitrate de potasse.

CRESSON DES PRÉS, *Cardamine pratensis*, L., ou PASSERAGE des champs. Qualités du cresson, plante assez âcre ; ses fleurs recommandées contre les convulsions. Ses autres congénères ont des propriétés analogues.

DENTAIRE, *Dentaria heptaphylla*, L., ou *pinnata*, L. Racine astringente, atténuante.

2° LUNAIRE, BULBONAC, *Lunaria rediviva*, L., et *Lun. annua*, L. Racines détersives, vulnéraires, en onguent. Feuilles diurétiques. La poudre des semences est extrêmement amère, se donne dans l'épilepsie.

ALYSSON, *Alyssum campestre*, L., et ses congénères. Sa graine, avec le miel, nettoie, dit-on, les taches de rousseur de la peau, et sert contre la rage : d'où lui vient son nom, α λυσσον.

DRAVE, *Draba verna*, L., et *muralis*, L. Apéritive, détersive, etc. Semence âcre comme le poivre, et peut le remplacer.

GRAND RAIFORT cultivé, *Cochlearia armoracia*, L. Racines puissamment antiscorbutiques, âcres, incisives ; contiennent du soufre, une huile pesante et un principe âcre ; il y a un sulfure hydrogéné dans l'alcohol de raifort, qui s'élève par la distillation. On trouve du vrai soufre en cette racine, nommée aussi *Cranson*. Peut s'appliquer en sinapisme.

CRESSON SAUVAGE, *Cochlearia Coronopus*, L. Qualités analogues au précédent.

COCHLÉARIA, *Cochlearia officinalis*, L. Herbe : abonde aussi en principes volatils ; le premier des antiscorbutiques ; son suc, sa plante fraîche. Perd par la cuisson son âcreté, qui passe à la distillation comme celle des précédens. Tient sulfate de chaux ; son usage est utile aux paralytiques en excitant le mouvement musculaire.

IBÉRIDE, *Iberis nudicaulis*, L., et *Ib. amara*, L. peuvent se manger en salade ; antiscorbutique. Est la chasserage sauvage.

BOURSE-A-PASTEUR, *Thlaspi bursa pastoris*, L. Semences âcres, détersives, astringentes, de même que

celles de ses autres thlaspis congénères. *Thl. arvense* et *campestre*, L.

NASITORD, Cresson alenois, *Lepidium sativum*, L. *Nasturtium* de Tournefort et Ventenat. Semences très-apéritives, incisives et antiscorbutiques; propres aussi à exciter les règles.

AMBROSIE, *Lepidium procumbens*, L. A les qualités du précédent.

PASSERAGE, *Lepidium latifolium*, L. Herbe âcre, irritante, peut s'appliquer pour les douleurs de la sciatique. Infusée dans la bière, et bue, facilite l'accouchement; mâchée, est sialologue, comme plusieurs congénères.

ROSE-DE-JÉRICHO, *Anastatica hierichontica*, L. Plante desséchée, se resserre; est très-hygrométrique, et s'ouvre, au contraire, à l'air humide.

CAMÉLINE, *Myagrum sativum*, L., et ses autres espèces. Ses graines sont, dit-on, utiles dans la paralysie, donnent beaucoup d'huile à brûler, et propre aux linimens, aux emplâtres. On les prend pour les graines de sésame dans les officines. Herbe vermifuge aussi.

MASSE DE BEDEAU, *Bunias Erucago*, L. Est âcre, diurétique.

CAKILE MARITIME, *Bunias cakile*, L. Bon antiscorbutique; sert aussi contre les coliques.

CHOU MARIN, *Crambe maritima*, L. Est fort bon vulnéraire, dissipe les inflammations, en topique. Devient mangeable par l'étiolement; se confit au vinaigre.

PASTEL, GUÈDE, *Isatis tinctoria*, L. Dessicatif, astringent, excellent vulnéraire. On sait que ses feuilles broyées et fermentées donnent du bleu de bon teint. On en extrait, au moyen de la chaux, un bon indigo, dit pastel, pour la teinture. Chevreul a trouvé, dans leur analyse, de la résine verte, de la cire, de l'indigo, une matière végéto-animale, des principes colorans rouge et jaune, un acide incrystallisable, du sucre liquide, de la gomme, une matière animale, un arome, un principe d'odeur d'osmazome, des citrate, phosphate, sulfate de chaux, acétate d'ammoniaque, etc.

LX. *CAPPARIDES*. Feuilles alternes, semences âcres, comme ces plantes.

CAPRIER, *Capparis spinosa*, L. Ses boutons à fleurs, confits au vinaigre, servent d'assaisonnement, ouvrent l'appétit. L'écorce de l'arbre est acerbe, détersive, splénique, utile dans la goutte, dit-on. L'écorce de la racine est diurétique, celle du *capparis cynophallophora* présente l'odeur forte du raifort; elle s'emploie contre l'hydropisie; les autres *capparis* sont aussi doués des propriétés des crucifères; les *cleome* sont également antiscorbutiques.

RESEDA, *Reseda luteola*, L., et la GAUDE, *Reseda lutea*, L., qui sert à teindre en jaune, sont discussives, dissipent les inflammations et les douleurs, en topique.

ROSSOLIS, *Drosera rotundifolia*, L. Herbe un peu aquatique, âcre, antiarthritique, détersive, rubéfiante, mucilagineuse, ophthalmique. Il en est de même de la *parnassia palustris*, L. Son suc est ophthalmique, sa semence très-diurétique, apéritive.

LXI. *SAPONACÉS*. Arbres exotiques à feuilles composées, alternes. Petites fleurs axillaires. 8 étamines; fruit capsulaire. Végétaux savonneux.

PAULLINIE Cururu, *Paullinia cururu*, L. Sa décoction enivre, ainsi que celle de *paullinia pinnata*, L., qui sert aussi pour enivrer le poisson. Feuilles vulnéraires; arbrisseaux grimpans du Brésil : se rapprochent des térébinthacés. *Serjana* de Plumier.

SAVONNIER, *Sapindus saponacea*, L., à fruits cérasiformes avec une pulpe gluante, douce et amère; servent pour savonner, rendent l'eau mousseuse, mais brûlent le linge à la longue. Qualités astringentes; arbre des Antilles et d'Amérique.

LITCHI, *Euphoria litchi*, ou *punicea*, Lamarck (*Scytalia*, Gærtner), fruits en panicules, grosseur de prunes, à écorces à pointes rouges, pulpe pâle, goût excellent de raisin muscat, noyau comme celui de l'olive; est le fruit de Chine, le plus exquis. L'*euphoria longana*, Lam., ou longan des Chinois, a des fruits plus petits et bruns. Le ramboutan des Malais, *Nephelium lappaceum*, Labillard., donne un excellent fruit analogue au *litchi*, et qu'on mange.

L'*Akeesia africana*, de Tussac, porte des fruits rouges, bons à manger. Apportés par les nègres à Saint-Domingue. Les *Pekea* d'Aublet, les *Saouari* de la Guyane, *Bertholletia* de Humboldt, *Cupania* de Plumier, ont des amandes très-huileuses.

LXII. *ÉRABLES*. Arbres à fleurs irrégulières ou polygames ; à écorces astringentes et à sève sucrée.

FAUX SIMAROUBA, écorce de la *Malpighia latifolia*, L., employée en place du vrai; a de plus faibles vertus; vient d'Amérique, des Antilles. Les fruits du brin d'amour, *Malpighia urens*, L., à feuilles piquantes, comme les orties, passent pour aphrodisiaques, à Saint-Domingue. L'on mange aussi les fruits du *malp. moureila* d'Aublet; l'écorce est fébrifuge, à Cayenne.

COCA des Péruviens, feuilles de l'*Erythroxylum coca* ou *Eryth. peruvianum*, Willd. On y joint un peu de chaux vive comme assaisonnement; c'est un aliment des Péruviens naturels dans leurs longues courses.

Bois rouge, *Erythroxylum areolatum*, Jacquin; est aussi un bois dur, astringent, qui entre dans l'élixir américain de Courcelles. Vient des Antilles. Les bois de *malpighia* et d'*erythroxylon* teignent en beau rouge.

ÉRABLE ORDINAIRE, *Acer campestre*, L. Sa racine a été annoncée comme utile dans les maladies du foie.

ÉRABLE ROUGE, *Acer rubrum*, L.

ÉRABLE A SUCRE, *Acer saccharinum*, L.

Viennent dans l'Amérique boréale; leur sève, très-chargée en sucre, donne une mélasse brune par sa concentration; elle peut aussi faire des liqueurs vineuses. Notre Erable platane, *acer plantanoïdes*, L. (*acer laciniatum*, Duroi), donne également une sève sucrée, qu'on regarde comme un bon antiscorbutique. Le bouleau noir aussi, *acer tataricum*, L. Ses feuilles sont mangées par les vers à soie.

MARRONNIER D'INDE, *Æsculus hippocastanum*, L.(1) On vante son écorce et celle du marron comme bons fébrifuges, astringens, propres à tenir lieu du quinquinna; mais n'ont presque point de vertus. M. Vauquelin a trouvé dans toutes

(1) Apporté de Perse, par Ch. Clusius, en 1550, en Autriche.

les parties de cet arbre, des résines liquides, des résines sèches, une huile grasse, et, dans les écorces, du tannin assez abondant, de l'acide gallique, une matière amère, une combinaison de tannin et d'une substance animalisée, des phosphates, acétates, des oxydes de fer, de manganèse, etc.; aussi l'écorce du PAVIA, *æsculus pavia*, L., arbre originaire de l'Amérique boréale, et *æsculus flava*, Aiton : sont toniques. Le marron d'Inde a une fécule amère.

LXIII. *MILLEPERTUIS*. Herbes à fleurs polyadelphes, fruits en capsules. Plantes vulnéraires, nervines.

MILLEPERTUIS, *Hypericum perforatum*, L., nommé jadis *fuga dœmonum*. Contient une résine rougeâtre, qu'on extrait par l'alcohol. Il est résolutif, propre à consolider les plaies et ulcères, atténuant, nervin. La teinture de ses fleurs a été en vogue contre la manie et la mélancolie; aussi l'*hypericum quadrangulare*, L.

L *Hypericum sessifolium*, L., d'Amérique est le bois à dartre ou d'acossois, ou bois à la fièvre; il fournit une résine purgative comme la gomme-gutte, à la dose de 7 à 8 grains; son suc est employé en topique contre les dartres.

ASCYRON, *Hypericum ascyrum*, L. A les mêmes qualités que le millepertuis; mais sa semence est purgative et utile dans la sciatique.

CORIS, *Hypericum coris*, L. Indigène de l'Europe australe. Graines diurétiques, utiles dans les spasmes.

TOUTE-SAINE, *Hypericum androsœmum*, L. Grand millepertuis; a des qualités semblables au premier. L'*hypericum angustifolium*, Lamarck, à fleurs jaunes, donne un suc résineux, balsamique, très-vanté oomme vulnéraire, à l'île Bourbon.

L'*hypericum lanceolatum* de Lamarck; grand millepertuis de montagne, de l'île de Bourbon, est antisyphilitique : donne également une résine odorante.

LXIV. *GUTTIFÈRES*. Arbres exotiques, fleurs à quatre pétales, fruits en baies, feuilles coriaces; donnent un suc propre, résineux, âcre, drastique.

GOMME-GUTTE, *Garcinia Cambogia*, Willd., ou *Cambogia gutta*, L., et aussi du *garcinia morella*, selon

Hermann, et le *Stalagmitis cambogioïdes*, Murray, *Guttæfera vera* de Kœnig. Le premier arbre, le *carcapulli* de Rheede, donne une gomme-gutte moins estimée que le second. Ils croissent à Ceylan, à Siam, au Pégu. Cette gomme-résine, d'un beau jaune, se retire par incision. Est très-drastique, vermifuge, bonne dans l'hydropisie et la lèpre. Tient, selon Braconnot, résine jaune 80, gomme 20. Les MANGOUSTANS ou *Garcinia* donnent de bons fruits acidules, sucrés, comme le *garc. mangostana*, L.; le *garc. malabarica* aussi : on enduit les filets des pêcheurs avec ce fruit, dont le suc les préserve longuement contre l'eau. L'écorce de ces fruits est astringente. Substances toutes vermifuges. Le *caopia* de Marcgrave, Pison et P. Barrère, est une sorte de gomme-gutte d'Amérique, glutineuse, tenace (gomme-résine), du figuier maudit marron, de Saint-Domingue, *Clusia rosea*, L.; sert à panser les plaies des chevaux, et à caréner les vaisseaux. L'*hypericum bacciferum*, d'Aublet, donne à la Guyane une fausse gomme-gutte.

BAUME VERT, ou de Marie, ou de Calaba, sorte de résine TACAMAQUE de l'île Bourbon, vient du *Calophyllum inophyllum*, L., qui découle par incision de ce grand arbre de l'Inde orientale. Cette résine jaunâtre s'épaissit et verdit à l'air; est très-vulnéraire, anodine, nervale, d'odeur suave (Rumph, *Amb.* t. 2, fig. 71., Burmann, *Zeylan.*, tab. 60).

Les *moronobea* de Cayenne donnent une résine propre à goudronner les vaisseaux, comme les *clusia*. Elle est jaunâtre.

VERNIS DE LA CHINE, *Augia sinensis*, Loureiro (*Flor. Coch.*, tome 1, page 406, *Tsi-Xu* des Chinois). Son suc résineux noircit par la dessication. Est purgatif, fait de beaux vernis.

COPAL ORIENTAL; (résine) de la *Vateria indica*, L. *Elæocarpus copallifera*, Kœnig. L'arbre de Ceylan, à fruit huileux, donne cette résine transparente, jaune, propre aux vernis, soluble à l'éther et aux huiles, non à l'alcohol, nommée *Sandarous*, ou *Sandaron*, par les Orientaux; est plus rare dans le commerce que celle d'Amérique (*Voy.* aux Sumachs). Sert en fumigations céphaliques, entre dans des emplâtres résolutifs. Les fruits des GRIAS, non mûrs, et des MAMMEA, de cette famille, se mangent dans les Indes;

sont acidules, sucrés. Le mamei (*mammea*), abricotier d'Amérique; sa gomme ou plutôt sa résine tue les chiques.

LXV. *ORANGERS.* Arbres odorans, à feuilles alternes ponctuées, à fleurs aromatiques polyandres; fruits, 1° en baies; 2° Camelliées ou Théacées, à fruits en coques. Propriétés stimulantes.

1° LIMON, CITRON, *Citrus medica*, L. Le citronier, originaire d'Asie (de Médie), déjà cultivé en Italie du temps de Virgile. Une huile volatile, odorante, se retire de l'écorce du fruit, *essence de cédrat et de bergamotte* (de Bergame); il faut 100 limons pour en donner une once. Le suc (acide citrique) excite l'appétit, arrête les vomissemens, rafraîchit en limonade, est antiputride, excellent dans les fièvres adynamiques, dans le scorbut. Il se donne aussi mêlé au sel commun, dans les fièvres rémittentes des pays chauds, selon W. Wright. Le zeste ou écorce est aromatique, tonique; les semences sont amères et de bons vermifuges. Risso, *Mém. sur l'hist. nat. des orangers*, etc. (annal. mus. d'hist. nat. tome 19), dit que le *citrus aurantium* a dix-neuf variétés, de plus le *citrus vulgaris*, Risso, ou bigaradier commun, a onze variétés; le *cit. limetta*, R. ou limettier et perette, et pomme rose, a sept variétés; le *citr. medica*, R., ou cédrat, montre trois variétés; enfin le *citr. limonium*, ou limonier et bignette, a vingt-cinq variétés cultivées. Le limon est encore plus acide que le citron ordinaire. L'écorce de la racine est fébrifuge dans les îles Antilles.

ORANGE, *Citrus aurantium*, L., et ses variétés, la Bigarade ou orange rouge, le Poncire, le Cédrat, la Bergamotte, le Balotin, la Limette, l'Hermaphrodite, etc., sont originaires des Indes orientales, apportées d'abord par les Portugais. La Pampelmousse, qui vient de l'Inde, et naturalisée aux Antilles, est le *citrus decumana*, L. Orange grosse comme la tête d'un enfant. Les oranges rôties, appliquées sur les ulcères, les détergent et font cicatriser. Ce sont surtout les oranges amères. Les feuilles d'oranger, comme ses fleurs, sont antispasmodiques, cordiales, céphaliques. L'eau de fleurs d'oranges (*aqua naphœ* des officines) est connue par ses agréables propriétés; ces fleurs tiennent de l'acide acétique et chaux, albumine, extrait jaune amer,

gomme, huile volatile, selon M. Boullay. Les oranges sont très-utiles dans le scorbut, les maladies putrides. Leur écorce amère, stomachique, convient dans les coliques. On la confit, etc. Les oranges douces contiennent une matière sucrée avec l'acide. Le Wampi de la Chine, *Cookia* de Sonnerat, a des fruits acidules analogues, ainsi que la *Limonia trifoliata*, L., etc.

2° THÉ, *Thea viridis*, L., et le Thé bouy, *Thea bohea*, L. (Kempfer, *Hist. japon.* page 605, fig. 606, et *amœnit. exotic.* fascic. page 618). Fleurs rosacées, arbrisseau toujours vert, qui peut s'acclimater en Europe, en Corse; originaire de Chine et du Japon. Arbre se rapprochant des azédarachs par les qualités astringentes avec un principe stimulant dans ses feuilles, qui tiennent du tannin et de l'acide gallique, selon M. Cadet, outre son principe narcotique ou enivrant qui excite des vertiges ou des tremblemens nerveux. Sa feuille, si recherchée en infusion, cause de tant de guerres et de l'indépendance des États-Unis, est de plusieurs sortes. On distingue les thés en *noirs* et en *verts*. Il y a environ six à sept sortes de chacun d'eux. Les noirs sont : 1° le *thé bout*, ou *bouy;* 2° le *campouy* ou *camphou*; 3° le *congfou;* 4° le *saot-chaon*, de qualité supérieure aux précédens, est cher et rare: les Chinois vendent à sa place le camphou de la plus belle sorte; 5° le *paot-chaon*, variété du précédent; 6° le *pekao*, fort rare et cher, ses feuilles sont choisies à l'extrémité des rameaux : le choix de ses feuilles les plus blanches donne le thé *lintchessin*, improprement fleurs de thé (car les vraies fleurs de cet arbre n'offrent pas une infusion agréable); 7° le thé *ankay*, peu usité.

Les thés verts, à feuilles plus entières, sont : 1° le *songlo*, ou *sonlo:* celui qui a l'odeur du poisson est avarié ou trop vieux; 2° le *bin* ou thé *impérial* a une légère odeur de savon: il donne une infusion verte; 3° le *tonkay*, supérieur au songlo; 4° le *haysuen*, mal à propos nommé *hiswin*, doit avoir du montant et donner une belle infusion verte; il a une légère odeur de marron grillé; 5° le *haysuen-skine*, variété du précédent; 6° le *tchu-tcha*, variété très-chère; 7° le *tchulan* est aromatisé avec la fleur de l'*olea fragrans* L., ou *lanhoa*.

Tous les thés verts agissent plus sur le système nerveux que les noirs; ils ont plus d'odeur de foin naturellement. On aromatise aussi les thés avec le curcuma, l'iris

de Florence, les fleurs de jasmin d'Arabie (*mogorium sambac*), selon Macartney (*ambassade*, tom. 4, page 10), et celles du *vitex pinnata* L., celles du *chloranthus inconspicuus* de Swartz, etc.

On a remplacé le thé avec l'*alstonia theœformis*, Wilden., ou la *hopea ternifolia* d'Ortega; voyez aussi la capraire, la cassine, le *chenopod. ambrosioïdes*, au Mexique; tels sont encore le *ceanothus americanus*, L., ou le thé de la nouvelle Jersey; l'*erythroxylum coca*, L., ou la coca des Péruviens; le *leptospermum thea*, Smith, de la nouvelle Hollande; la *monarda didyma*, L., ou thé d'Oswego; la *myrica gale*, le *prinos glaber*, au Canada; le *prunus spinosa*; la *psoralea glandulosa*, thé du Paraguay; le *rhododendron chrysanthum* L., thé des tatars Kirguis; *rubus arcticus*, thé des Norwégiens; *salvia officinalis*, L., thé indigène; *smilax glycyphyllos* et *Sm. ripogonum*, de Smith, thé de la nouvelle Zélande; *teucrium thea*, Loureiro, thé commun des Cochinchinois, outre les feuilles de leur *thea cochinchinensis*, et *thea oleosa*, dont les semences fournissent de l'huile à brûler; enfin les *veronica officinalis*, et *chamœdrys*, et *prostrata*; les *viburnum cassinoïdes* et *vib. prunifolium*, et *lœvigatum*, L., la *gaulteria procumbens*, etc. Aujourd'hui on importe jusqu'à 20 millions de livres pesant et plus, annuellement de thé en Europe, selon Lettsom et de Guignes. L'eau distillée est légèrement vireuse.

On ne commença qu'en 1666 à faire usage du thé en Europe; il est devenu depuis très-usité, en Angleterre surtout. Le meilleur est d'une odeur de violette, de saveur un peu âpre, astringente; celui des feuilles jeunes, ou de jeunes arbres, est plus fin; sa décoction noircit le fer, contient de l'acide gallique, surtout le thé bouy, qui est plus noir, plus astringent et sent la rose. On dessèche ces feuilles sur des plaques de fer chaudes. Son infusion se doit faire dans la porcelaine ou la terre. Le thé s'évente à l'air et dans les voyages par mer; on le conserve dans des barses ou boîtes garnies en plomb, ou des vases d'étain ou de porcelaine bien clos. Récent, il est un peu narcotique, selon Kempfer; il donne un extrait astringent, un peu amer; on recommande son infusion comme propre à favoriser l'estomac, la digestion, égayer l'esprit; elle réveille les forces vitales, délaie les humeurs: aussi les buveurs de thé, à la Chine, n'ont jamais la goutte. D'autres auteurs l'accusent de causer des tremblemens, d'affaiblir le système nerveux, de

récéler un principe vireux. Ses semences sont huileuses et rancissent promptement ; alors ne germent plus.

CAMELLE, TSUBAKKI, de Kempfer, *Kamellia japonica*, L., et *K. sasanqua*, Lour. A jolies fleurs en roses, inodores. On tire de l'huile de leurs semences comme de celles du *thea oleosa* de Loureiro, en Cochinchine. Les feuilles de sasanqua sont souvent mêlées par les Chinois, avec le thé qu'ils vendent aux Européens ; ils aromatisent aussi ce dernier avec les feuilles de l'olivier odorant, *olea fragrans*, Thunberg, et avec la badiane, anis étoilé.

LXVI. *MÉLIACÉES.* Arbres odorans, 5- ou 10-driques, à fruits en baies ou capsules, feuilles alternes, 1° simples, 2° composées.

1° CANELLE BLANCHE, *Canella alba*, de Murray ; et *transact. of linnean society*, tome 1, figure 8 ; *Winterania canella*, de Solander, *medical observ. and inquiries*, tome 5, page 46 ; qu'il ne faut pas confondre avec l'écorce de Winter, qui appartient à la famille des magnoliers, p. 251. Son fruit en baie noire est aromatique et sert d'épices. Ecorce de l'arbre roulée, raclée, blanchâtre, plus épaisse que la canelle, de saveur âcre et piquante, mais bien moins que celle de Winter qui est rougeâtre. La canelle blanche a une odeur de girofle. On la trouve en Amérique méridionale, aux Antilles aussi. On dit que la gomme résine ALOUCHI, très-odorante, vulnéraire, découle de cet arbre.

Selon M. Henry, l'écorce contient de la résine, une huile volatile, une matière extractive ; une matière colorante, de la gomme, de l'amidon, de l'albumine, des acétates de potasse et de chaux, de l'oxalate de chaux, des muriates de potasse et de magnésie. Elle ne précipite pas en noir le deutosulfate de fer. La canelle blanche sert d'assaisonnement aux Antilles ; est un faux *costus corticosus* des officines.

2° AZÉDARACH, *Melia azedarach*, L. Arbre d'ornement, à feuilles bipinnées. Sa semence est huileuse, ses feuilles sont vulnéraires, vermifuges, diurétiques, tuent les poux. Originaire d'Orient. On prétend que l'huile de ses graines est antispasmodique ; l'écorce interne est très-vermifuge. La pulpe du fruit s'emploie contre la teigne, en Perse, selon Michaux. Le *Melia sempervirens* a les mêmes vertus. On dit que leurs fruits en grappes sont vénéneux. Donne une gomme, aux Indes orientales.

ANGUSTURE VRAIE, Quinquina angustura, *Bonplandia trifoliata*, Willdenow, *Cusparia angustura*, Humboldt et Bonpl. *Pl. œquinox.* Ecorce assez plate, mince, grattée à l'extérieur, d'un rose cendré, pâle à l'intérieur, et couverte d'un épiderme blanchâtre, fongueux. Texture dense, saveur amère, nauséeuse, suivie d'âcreté, qui pique le bout de la langue, odeur assez forte, peu agréable. Employée comme succédané du quinquina, vient d'Amérique méridionale, près d'Angostura. Ne doit pas être confondue avec l'Angustura ferrugineux, ou faux, de couleur de rouille, qui est un poison très-amer, et l'écorce d'un *strychnos* probablement. *Voyez* p. 191.

ACAJOU MAHOGON, *Swietenia mahagoni*, L. Bel arbre de l'Amérique méridionale. Son bois d'un rouge brun, beau en meubles. Celui de la côte de Coromandel, *swietenia febrifuga* (Roxburgh, *Pl. Corom.*, tome 1, pag. 18, tab. 17), a une écorce amère, très-employée comme fébrifuge, sorte de kinkina de l'Inde, *swiet. soymida*, de Duncan; *Tentam. inaugurale.* Edimb. 1794, in-8°.

ACAJOU CÉDREL, *Cedrela odorata*, L. et Browne, *Jamaïq.* Donne des planches pour des meubles, distille par incision une résine limpide, amère, aromatique. Son odeur est peu agréable, passe, comme le *Cedrela rosmarinus*, Loureiro, de la Cochinchine, pour nervin, céphalique, antirhumatismal; celui-ci est d'une odeur plus suave, et produit une huile essentielle par la distillation. Le *cedrela tuna* donne un extrait fébrifuge, dans l'Inde. La *guarea trichisoïdes* d'Aublet, a une écorce purgative et émétique à la Guyane.

LXVII. *VIGNES.* Arbustes noueux et sarmenteux, des vrilles, fruits en baies et grappes. Ont un principe acerbe.

VIGNE A VIN, *Vitis vinifera*, L. Originaire de Perse, répandue dans toute la zône tempérée par les Phéniciens, et ensuite les autres peuples, a de très-nombreuses variétés de plants par la culture, plus ou moins sucrés ou acides. Les raisons secs de *Provence*, ceux de *Damas*, ceux de *Corinthe*, se préparent, en les trempant dans une lessive alcaline, et les faisant sécher au four (*Uvœ passœ*, ou *passulœ*), s'emploient en décoctions béchiques, pectorales, adoucissantes; rafraîchissent et relâchent ou humectent. Le

verjus (*Labrusca* de Pline), raisin dit lambrusque, très-acide, contient beaucoup d'acide citrique ; sert comme condiment rafraîchissant (*omphacium*). Les vins, résultat du moût fermenté, se distinguent en vins, 1° alcoholiques et chargés en extrait résino-tartareux, comme ceux de Roussillon, de Bordeaux, de Grave et de Pontac; 2° en vins sucrés, amers ou toniques, ceux de Xérès, de Madère, de Malaga, de Malvoisie, du Cap; ou acerbes, comme le vin d'Alicante ; 3° en vins alcoholiques acidules, ceux de Bourgogne ; 4° en vins acides ou secs, comme ceux du Rhin, et plusieurs vins blancs; 5° en vins mousseux ou gazeux, comme le blanc ou rosé de Champagne ; 6° en vins liquoreux, le Tockay, le Monte-Pulciano, *Lachrima-Christi*, et autres vins très-méridionaux, tirés de raisins sucrés, en Espagne, en Italie, en Grèce. D'autres vins se font avec du moût cuit, comme le *Vino-Santo* de Toscane, ou des raisins laissés sur le cep long-temps, comme le vin de Condrieux, ceux de Frontignan, de Chypre, de Rota, ou en ajoutant du plâtre, qui prend une portion de l'eau et décompose une partie du tartrate acidule de potasse, comme plusieurs vins d'Espagne, celui de *Schiraz* en Perse, etc. Le vinaigre, produit d'une seconde fermentation, est d'autant plus fort, que le vin est plus sucré et spiritueux. L'alcohol ou eau-de-vie est le résultat de la fermentation vineuse des matières sucrées par l'intermède d'un ferment de nature animalisée (Thénard). Le tartre brut (surtartrate de potasse) se purifie par des terres alumineuses. Proust a extrait de la cassonnade du moût de raisins. Ce sucre, peu cristallisable, comme celui du miel, est le sucre hydruré, peu soluble. Les sirops doux et acides de raisin remplacent aussi le sucre en plusieurs cas.

RÉDIF DES ARABES, *Cissus arborea*, Forskahl, page 32. Sert contre la peste et les bubons, en application. On peut manger ses fruits.

LXVIII. *GÉRANIONS.* Fleurs souvent irrégulières, cinq pétales, capsules 5-loculaires. Herbes un peu âcres ou acides, vulnéraires et astringentes.

BEC-DE-GRUE, *Geranium cicutarium*, L., à odeur musquée, comme le *G. moschatum*, L. Le *Geran. spinosum* est très-résineux et brûle avec une odeur balsamique.

HERBE-A-ROBERT, *G. robertianum*, L.

PIED-DE-PIGEON, *G. columbinum*, L.

BEC-DE-CICOGNE, *G. ciconium*, L., et *pratense*.

SANGUINAIRE, *G. sanguineum*, L.

BEC-DE-GRUE BLEU, *G. batrachioïdes*, L.

Plantes à fleurs régulières, toutes astringentes et détersives, usitées en cataplasmes ou autres topiques. Arrêtent les flux de sang, de ventre, résolvent les tumeurs, etc.

BEC-DE-GRUE, à racine bulbeuse, *G. tuberosum*, L., et *G. macrorhizum*, L. Sa racine, dans le vin, est utile aussi pour les inflammations de la vulve. Le *Ger. maculatum*, racine qui sert dans du lait contre le *cholera morbus* des enfans, aux Etats-Unis.

GRANDE CAPUCINE, *Tropæolum majus*, L.

PETITE CAPUCINE, *Trop. minus*, L.

Originaires du Pérou. Se mangent en salades, sont antiscorbutiques, excitent l'appétit, aident à la digestion. A l'extérieur, sont fort utiles dans les gales rebelles, pour déterger la peau. Les chenilles des crucifères se nourrissent aussi des capucines.

BALSAMINE, *Impatiens noli tangere*, L. Capsule élastique lançant ses graines. L'herbe est tellement diurétique, qu'elle peut produire le diabète. Son emploi passe pour peu sûr à l'intérieur.

SURELLE, ALLELUIA, *Oxalis acetosella*, L., et aussi l'*Ox. corniculata*, L. De leur suc, on retire l'oxalate acidule de potasse (sel d'oseille), dans les bois des Alpes et de la Suisse, où elles abondent. Sont très-rafraîchissantes, antiputrides, tiennent aussi de l'oxalate de chaux. Les *Ox. frutescens* de la Martinique, *Ox. tuberosa* du Chili, *Ox. compressa* du cap de Bonne-Espérance, l'*Ox. dodecandra* du Pérou, et bien d'autres, donnent beaucoup de suroxalate de potasse. L'acide oxalique peut former un éther avec l'alcohol, par l'intermède de l'acide sulfurique. Plantes irritables.

LXIX. *MALVACÉES*. Plantes émollientes, à tiges tendres, étamines monadelphes, pétales unis par leurs onglets, feuilles alternes; 1° étamines sans nombre fixe; 2° étamines en nombre borné. (Cavanilles, *Hist des Malvacés ou columnifères, ou monadelphes*). Aucune n'est vénéneuse.

1° MAUVE COMMUNE, *Malva sylvestris*, L.

PETITE MAUVE, *Malva rotundifolia*, L.

MAUVE CRÉPUE, cultivée, *Malva crispa*, L.

MAUVE ALCÉE, *Malva alcea*, L.

MAUVE MUSQUÉE, *Malva moschata*, L.

Toutes ces herbes sont éminemment adoucissantes et humectantes, propres à tempérer, à lâcher le ventre; contiennent un mucilage abondant. Leurs fleurs ont des propriétés béchiques. Celles de la mauve musquée sont roses et d'agréable odeur. Cavanilles a retiré une assez bonne filasse des tiges rouies de la mauve crépue, originaire de Syrie : les autres sont d'Europe.

GUIMAUVE, *Althœa officinalis*, L. Feuilles et racines très-émollientes, diminuent l'âcreté des humeurs ou la sensibilité. Usitées surtout dans les maladies de la vessie. La racine tient matière végéto-animale et mucilage, selon Planche; de la fécule amylacée, selon Robert, car elle devient bleue avec l'iode. Fleurs béchiques. L'*Althœa hirsuta*, L., a les mêmes vertus.

LAVATÈRE EN ARBRE, *Lavatera arborea*, L., et celle à trois lobes, *Lav. triloba*, L., etc., se cultivent. Peu usitées. Ont des vertus analogues aux précédentes. La *Lav. thuringiaca*, L., est plus employée dans le Nord.

ROSE TRÉMIÈRE, *Alcea rosea*, L. Fleurs et racines employées comme les précédentes.

ABUTILON, *Sida abutilon*, L., Cavanilles. Guimauve à fleurs jaunes, originaire de l'Inde. Feuilles émollientes, mondificatives des ulcères; graines apéritives, diurétiques. Le *Sida cordifolia*, L., cuit avec le riz, adoucit dans la dysenterie. Le *Sida rhomboïdea*, Roxb., est la guimauve de l'Inde.

GRAINES D'AMBRETTE, ou ABEL-MOSCH, *Hibicus abel-moschus*, L. Semences d'une ketmie de l'Orient, qui sentent le musc. Sont brunes, réniformes, employées en parfums, et en Afrique, dans le café. Sont cordiales, céphaliques, stomachiques. Le Gombo, *Hib. esculentus*, L., herbe potagère des deux Indes, qui contient une sorte de gélatine mucilagineuse, adoucissante, sert en émollient; l'Oseille de Guinée, *Hib. sabdariffa*, L., qui est acide, sert aussi de nourriture rafraîchissante dans les pays chauds. On fait des cordes avec l'*hib. cannabinus*, dont les feuilles se mangent aussi, et l'*hib. tiliaceus*, L., et l'*hib. hete-*

rophyllus, etc. Les pétales d'*hib. rosa sinensis* sont astringens et colorent en noir le cuir; de même aussi qnelques *alcea*.

COTON HERBACÉ, *Gossypium herbaceum*, L. Se cultive pour le duvet textile qui enveloppe ses semences; est originaire de l'Asie méridionale. On recommande ses graines, noires, rondes, comme béchiques, antiasthmatiques. Une variété de coton naturellement jaunâtre ou blonde, a la fleur bleue. Le coton, appelé *gossypine*, est un principe particulier de fibrine végétale de cette famille; il est très-lisse dans les *bombax*; de là vient qu'il ne peut pas se filer comme dans les cotons. Le COTONNIER, arbre, *Goss. arboreum*, L.; fournit un excellent coton. Plusieurs FROMAGERS (*Bombax*, L.), grands arbres à bois mou, comme le *mapou* de Saint-Domingue, donnent un duvet qu'on emploie pour les chapeaux castors fins, en Angleterre. Le *bombax gossypinum*, L., fromager cotonneux, fournit une gomme abondante dans les Indes orientales (Buchanan's, *Journey from Madras*, tome 1, p. 169). On en fait commerce, selon Milburn. Le BAOBAB, *Adansonia digitata*, L., qui devient le plus gros arbre de la terre, en Afrique, à bois mou, est de cette famille. Sont tous émolliens.

2° CACAO, *Theobroma cacao*, L. Petit arbre de l'Amérique méridionale. Amandes un peu âpres, contenues dans une capsule remplie d'une pulpe acidule; sont butireuses, nourrissantes, émulsives. On préfère le cacao *caraque*, ou de Caracas, plus gros, le *berbiche*, et même le *Surinam* à celui des *Iles*; on le grille, on l'écorce, on en fait du chocolat. L'huile grasse concrète se nomme *beurre de cacao*. Le chocolat dit de santé n'est pas aromatisé avec la vanille. On fait en Espagne un chocolat ordinaire avec les semences huileuses de l'*Arachis hypogœa*, L. (*Voyez* aux Légumineuses). On y mêle aussi de la farine de maïs et autres. Le bon chocolat est un analeptique excellent pour les vieillards, les phthisiques, les valétudinaires épuisés. Le beurre de cacao non rance sert à l'intérieur aussi. Les amandes de cacao enterrées pendant 30 à 40 jours perdent de leur âpreté.

LXX. *MAGNOLIACÉES*. Arbres à belles fleurs rosacées, feuilles entourant le bourgeon terminal des branches. Écorces amères, astringentes ou aromatiques.

ÉCORCE DE WINTER, *Drymis Winteri*, de Forster, *Noval acta Upsal.*, tome 3, p. 181, fig. 48; et *Comment. Gotting.*, tome 9, fig. 7; *Wintera aromatica*, L. Cette espèce n'est pas aussi estimée que la canelle blanche, faux *costus corticosus*, à laquelle on la substitue souvent, et qui est de la famille des méliacées, p. 245. Est d'un tissu un peu fongueux, cendré-rougeâtre, pointillée de rouge, épaisse de deux lignes ou plus, aromatique, crevassée, d'une saveur extrêmement poivrée et tonique. Son odeur tient de celle du poivre et du basilic; sa saveur est d'une âcreté brûlante, prenant à la gorge. Son infusion précipite en noir le sulfate de fer. M. Henry y a trouvé de la résine, de l'huile volatile, une matière colorante, du tannin, de l'acétate de potasse, des muriate et sulfate de potasse, de l'oxalate de chaux et de l'oxyde de fer.

Elle vient de l'Amérique méridionale; fut apportée par Winter en Angleterre, l'an 1579; naît vers le détroit de Magellan. Est très-échauffante; spécifique, dit-on, dans le scorbut, le vomissement, la paralysie. Est aussi fébrifuge, propre au tannage. Les *Drymis magnoliœfolia* (ou canelo des Chiliens), et *drymis granatensis*, sont toutes âcres et poivrées, aromatiques, stomachiques. L'écorce du *Weinmannia* agit de même. De l'Amérique australe.

MALAMBO, écorce aromatique, de saveur brûlante, amère, de couleur cendrée, rougeâtre, à épiderme gris, avec des rugosités blanchâtres; est analogue à celle de Winter, et paraît appartenir à un arbre de la même famille. On dit qu'il en découle une résine aromatique. Employée contre les fièvres, les spasmes, et le trismus, et comme stomachique. Vient du Choco et de la Nouvelle-Grenade. Elle tient résine amère, huile volatile, âcre, citrine, un extrait jaune-brun, des tartrate, citrate et oxalate de potasse, des sulfates, etc., selon MM. Vauquelin et Cadet (*Journal pharm.* 1815, pag. 20). Les *Michelia tsiampaca*, L., ou fleurs de Champac, ont des fleurs d'odeurs très-suaves et délicieuses.

BADIANE, Anis étoilé, *Illicium anisatum*, L., de Chine, en Floride aussi. Son écorce est odorante. Ses graines sont en capsules étoilées, brunes, d'une odeur très-aromatique; les Chinois les brûlent dans leurs temples et les mâchent comme stomachiques. Aussi usitées en Europe, font d'excellentes liqueurs. Celui de la Floride a les mêmes

qualités, donne aussi une petite quantité d'une huile essentielle; c'est une épice des alimens dans l'Inde.

KINKINA FAUX DE VIRGINIE, *Magnolia glauca*, L., ou SASSAFRAS DES SWAMPS. En écorces un peu plates, d'un jaune brunâtre, presque inodores, de saveur très-amère; nauséeuse. Se prend en poudre, comme bon fébrifuge; et en décoction dans un bain contre les rhumatismes; aussi les *magn. acuminata, grandiflora, auriculata*, et *tripetala*. Arbre à grandes fleurs blanches, odorantes, cultivé en Europe, aimé des castors, qui rongent son écorce. Il croît près des eaux. Le *magn. Plumeri*, L., a les mêmes vertus. La *magnolia precia*, L., amer fébrifuge en Chine.

TULIPIER, *Liriodendrum tulipifera*, L. Bel arbre du Canada et de la Caroline, à fleurs en tulipes. Racine ayant l'odeur du cédrat, ainsi que l'écorce; tient selon Trommsdorf, extrait amer, principe gommeux abondant, substance résineuse, et peut-être un peu d'huile volatile odorante, plus la fibre ligneuse; aromatise très-agréablement les liqueurs des Iles et la bière. L'écorce des branches, amère, aromatique, remplace le quinquina, selon Hildebrandt et Humboldt.

SIMAROUBA, *Quassia simaruba*, L., et la *Quas. dioïca* (Bergius, *mat. med.*), *Simaruba amara*, Aublet, Guyane, tome 2, fig. 331. Les écorces de la racine sont blanches, filandreuses, d'une forte amertume, nauséuses; apportées par un jésuite en 1713; employées avec grand succès contre la dysenterie; purgent, peuvent faire vomir; sont astringentes; arrêtent aussi la ménorrhagie. L'écorce tient de l'oxalate acide de chaux, ne précipite pas le fer en noir.

BOIS DE QUASSIE, *Quassia amara*, L. Donné d'abord par un nègre nommé *Quassi*, comme fébrifuge très-amer. Sa racine blanche, légère, vient de Surinam. Le précédent est de l'Amérique méridionale aussi. De l'eau versée dans des gobelets de ce bois devient assez amère, ne précipite pas l'émétique. Le bois de quassie, appelé encore *kinkina quassie*, est stomachique, utile contre la goutte. Son extrait dépose une matière animalisée, combinée à un principe amer particulier. La QUASSIE ÉLEVÉE, *Quas. excelsa*, Swartz, de la Jamaïque, a des vertus analogues, mais moindres. L'eau distillée sur ces bois est amère aussi.

LXXI. *ANONES.* Arbres rosacés, fruits nourrissans ou épicés.

CANANG, POIVRE D'ÉTHIOPIE, *Uvaria aromatica*, Lamarck, de l'Amérique méridionale. Les baies ou capsules du *canang;* sont très-aromatiques; épices échauffantes (qu'on a cru venir de l'*uvaria zeilanica*, L.) Les espèces congénères sont aromatiques et stomachiques, servent à donner de l'odeur aux liqueurs des Iles. On les appelle aussi MANIGUETTE. Produisent une résine odorante. L'écorce de l'*uvaria tripetaloidea* exsude un suc visqueux ou gomme odorante. Le *cananga virgata* a des fleurs très-odorantes.

Les COROSSOLS, CACHIMENS, pommes-canelle et autres fruits des *Anona* d'Amérique, sont acidules et sucrés. Alimens recherchés. Arbres de cette famille. L'écorce de l'*anona ambotay*, d'Aublet, aromatique, piquante, déterge les ulcères. Le fruit du corossolier, *anona triloba*, L., contient à sa surface, de la cire, de la chlorophylle, dans son intérieur du sucre incristallisable, fermentescible, du mucilage, un peu de principe amer, de l'acide malique et des malates de chaux et de potasse, du ligneux, etc. Son suc purge fort bien. L'*anona asiatica* rend un suc visqueux propre à coller.

Les *anona muricata*, L., à fruits cordiformes, épineux, peuvent servir aussi comme cornichons; étant mûrs et rotis, ils ont le goût de l'igname. L'*anona squammosa* porte un fruit agréable; les feuilles d'*anona palustris* sont anthelmintiques, comme les fruits; elles exhalent une odeur de sabine.

LXXII. *LIANES MÉNISPERMES*, sarmenteuses, fruits en baies ou capsules, fleurs en grappes. Plantes, ou caustiques, ou dépuratives et diurétiques, amères.

COQUES-LEVANT, *Menispermum cocculus*, L., ou *Cissampelos cocculus*, Lamarck. Ses baies analysées par M. Boullay présentent huile concrète, albumine végétale, matière colorante jaune, un principe amer cristallisable, alcali végétal, la *Picrotoxine*, un acide ménispermique, du ligneux et quelques sels. Cet alcali végétal est un poison. Les petites capsules noires sont âcres; pulvérisées, servent à tuer les insectes du corps; enivrent ou empoi-

sonnent aussi les poissons, qui deviennent par là dangereux à manger. Se tirent des Indes orientales. Les *menispermum verrucosum*, Roxburg, ou *funis felleus* de Rumph, et le *menisp. cordifolium*, Wild., très-bons fébrifuges et amers, dans les Indes orientales. Les baies du *menisp. edule*, Lamarck, sont sucrées, se mangent en Egypte, et on en tire une boisson spiritueuse par fermentation.

COLOMBO, racine du *Menispermum columbo*, d'Andrew Berry, *asiatic. research.*, tome X p. 385 fig. M. Fortin vit le premier la plante à Mosambique; les Portugais apportaient sa racine en Europe. Plante dioïque, sarmenteuse, à racine fusiforme; tient, selon M. Planche, une matière jaune, amère, une matière animale, un peu d'huile volatile, des malates et autres sels, et près d'un tiers de son poids de fécule amylacée. Est le *Menisp. palmatum*, Lamarck, et *calumba* de Commerson. Apportée de l'Inde orientale, cette racine, qui peut teindre en jaune, est jaunâtre, amère, pulvérulente, d'odeur de cumin, spécifique contre les indigestions, les coliques, les dysenteries, le *cholera morbus*, etc.

PAREIRA BRAVA, n'est pas le *Cissampelos pareira*, L., mais l'*Abuta rufescens* d'Aublet, ou le *Menisp. abuta* de Lamarck, d'Amérique méridionale; tronc, ou racine, brune, amère, aromatique, sont des diurétiques très-actifs en décoction dans le calcul et l'hydropisie, les maladies du foie, et les obstructions. La PAREIRA BRAVA BLANCHE est le *cissampelos*; l'autre le *butua*, est le *menisp. abuta* de Lamarck, liane aussi efficace que le *pareira*; est moins brune, avec des couches concentriques.

LIANE A GLACER L'EAU, *Cissampelos caapeba*, L. Plus usitée par les Nègres, en Amérique, sa patrie, qu'en Europe. Son mucilage caillebotte l'eau. Est aussi un très-puissant diurétique : vantée contre la morsure des serpens, par Chanvallon (*Voyage à la Martinique*). Paraît être l'individu mâle du pareira. Voyez Plumier, *americ. gener.*, fig. 93.

BOIS NÉPHRÉTIQUE, *Cissampelos*..... Nous croyons que ce bois appartient à cette famille ou à ce genre de végétaux, par sa texture poreuse, son aspect, et ses propriétés, plutôt que du *Guilandina moringa*, arbre de la famille des légumineuses auquel on l'avait attribué, mais à tort. Ce bois, jaunâtre, donne dans l'eau une infusion bleue,

en la regardant au jour, et d'un jaune d'opale, quand on la considère à contre-jour. C'est un puissant diurétique. Originaire de l'Inde orientale.

LXXIII. *BERBÉRIDES*. Arbustes à fleurs en roses, fruit souvent en baies; végétaux acidules, astringens.

ÉPINE-VINETTE, *Berberis vulgaris*, L. Fleur jaune, remarquable par l'irritabilité de ses étamines et son odeur de sperme. Ses baies rouges, très-acides (contenant de l'acide malique et aussi le sorbique), sont incisives, astringentes, hépatiques; elles se confisent. L'écorce de l'arbuste convient dans l'ictère, comme apéritive; son bois teint en jaune, sa racine est très-amère.

Le *leontice leontopetalon*, L. Sa racine tuberculeuse est employée pour enlever les taches de schawls de Cachemire, et autres étoffes de laine, en Asie mineure.

CHAPEAU-D'ÉVÊQUE, *Epimedium alpinum*, L., à fleurs rouges, silique bivalve. Ses feuilles et sa racine empêchent, dit-on, la conception; sont astringentes.

LXXIV. *TILIACÉS*. Arbres ou plantes à fleurs en rose polyandrique, feuilles avec des stipules, fruits en capsules. Ecorces filandreuses, tenaces. Fleurs nervines.

TILLEUL, *Tilia europæa*, L. Fleurs antispasmodiques, céphaliques, discussives dans le vertige, l'épilepsie, etc. Son écorce sert à faire des cordes; est légèrement astringente.

La *Waltheria fruticosa* s'emploie comme fébrifuge et antivénérienne à Surinam, selon Friis Rottboell.

CORETTE POTAGÈRE, *Corchorus olitorius*, L. Aussi, le *Corch. æstuans*, L., au Levant. Ses feuilles émollientes se mangent comme des épinards dans les pays chauds; et celles du *corch. capsularis*, L., plante donnant aussi une filasse, à la Cochinchine. Inusitées en Europe.

ROCOU, ACHIOTE, *Bixa orellana*, L., de la Nouvelle-Espagne et du Brésil, a l'écorce filandreuse, naît près des eaux. Le rocou est un extrait fait par macération des graines de cet arbre; cette couleur d'un rouge aurore, d'abord d'une odeur forte, vertigineuse, qui s'adoucit ensuite, est extracto-résineuse, teint la laine en orangé. Substance

astringente, discussive, fébrifuge, peu usitée en médecine. On en mêle au chocolat, en Amérique, pour lui donner odeur suave, goût agréable et une belle couleur. Le rocou passe pour anticalculeux, à la dose de demi-gros, 3 ou 4 fois par jour dans le chocolat. Les graines de rocou offrent un arome, un acide, une résine combinée au principe colorant, du mucilage végétal, de la fibrine, de l'extractif coloré par une matière particulière, selon John.

LXXV. *CISTES.* Plantes à cinq pétales, réguliers ou irréguliers; fruits capsulaires. Herbes astringentes ou pectorales.

HÉLIANTHÊME, *Cistus helianthemum*, L. Plante antidiarrhoïque, astringente, vulnéraire, comme les *cistus fumana*, L., *C. guttatus*, L., etc. L'hypociste vient dans la France méridionale sur le *Cistus incanus*, L., surtout (*Voyez* p. 161). Leurs étamines sont irritables.

LADANUM, du *Cistus creticus*, L. Plante frutescente, glutineuse ou exsudant une résine d'un rouge brunâtre, nommée aussi *Labdanum*. On l'amasse en promenant des lanières de cuir sur ces cistes, en Syrie et en Candie. Ce n'est pas le *ladanum* des Arabes, ou le parfum Loth de la Genèse, c. 37. Elle est digestive, maturative, tonique et astringente, d'une odeur aromatique. Est friable, inflammable. Sert encore contre le mal de dents, la toux, les accès hystériques. Il tient, selon Pelletier, résine 20, gomme 3,60, acide malique 0,60, cire 2, sable ferrugineux, huile volatile, et malate calcaire. On extrait, en Espagne, un labdanum moins bon, du *cist. ladaniferus*, L., mais par ébullition.

VIOLETTE, *Viola odorata*, L., et PENSÉE, *Viola tricolor*, L. Celle-ci tient gomme et albumine végétale, extrait sucré et ductile. Fleurs humectantes, béchiques, antipleurétiques; la graine passe pour bon lithontriptique. Aussi, la *viola canina*, L. Leurs racines font expectorer, sont un peu émétiques. En Amérique, les *viola itoubou* et *parviflora* d'Aublet, ont des racines vomitives; peuvent remplacer l'ipécacuanha, comme le genre *Pombalia*, de Vandelli, ou les *Ionidium* de Ventenat.

IPÉCACUANHA BLANC, ou amylacé, *Ionidium ipecacuanha*, Vent., *Viola ipecacuanha*, L. Porte sur ses racines des anneaux irréguliers semi-circulaires, blancs; cassure non

résineuse, donne émétine 6, matière grasse 2, amidon en grande quantité, peu de ligneux. Cette racine est insipide, inodore, tortue, de couleur grise-blanche. Voyez, aux Rubiacées, les *callicocca*, ou *cephœlis*, et *psychotria*.

LXXVI. *RUTACÉES*. Fleurs 10-driques, fruits capsulaires; 1° Feuilles opposées; 2° feuilles alternes. Plantes souvent d'odeur forte et puante, résineuses, détersives, échauffantes.

1° TRIBULE ou HERSE, *Tribulus terrestris*, L. A capsules épineuses; herbe détersive, astringente; semences cordiales, dit-on. Herbe et tige très-diurétique contre l'ischurie, en infusion.

FABAGELLE, *Zygophyllum fabago*, L. Plante d'ornement; est vermifuge, originaire du Midi. Antivénérienne; selon les Tartares et les Grecs. En Egypte, les Arabes amassent les semences de *zygophyllum coccineum*, qui servent en place de poivre. Les animaux ne mangent pas cette plante. Le *zygophyllum portulacoïdes*, de Forskahl, a des feuilles employées comme ophthalmiques en Arabie.

GAYAC, *Guajacum officinale*, L. Arbre des Antilles et de l'Amérique. Bois dense, noirâtre, pesant, résineux, de saveur âcre, d'odeur aromatique; il excite puissamment la sueur, l'urine; est très-actif dans la goutte, l'hydropisie, et surtout la maladie vénérienne. Usité dès l'an 1508 en Espagne; remède enseigné par les Caraïbes. La gomme-résine brune, roussâtre, qui découle par incision de l'écorce, et celle qu'on tire par l'esprit-de-vin, prennent une couleur bleue avec diverses substances. La *Gayacine* s'obtient aussi en chauffant le bois de gayac. Est tonique, antiscorbutique; raffermit les gencives; donne de l'acide oxalique avec l'acide nitrique, contre la manière de se comporter des résines ordinaires. On falsifie la première avec de la poix-résine. Elle est formée en grande partie d'un principe particulier. La *gayacine* est soluble dans l'alcohol.

BOIS-SAINT, *Guajacum sanctum*, L. A fleurs bleues. Arbre plus petit; vient aussi d'Amérique, de Saint-Domingue. Bois également dur et de mêmes propriétés, mais plus blanchâtre. La *Porliera hygrometrica*, Ruiz et Pavon; du Pérou, est très-hygrométrique.

2° RUE, *Ruta graveolens*, L. Herbe recommandée

autrefois par Pythagore, est un puissant résolutif, emménagogue, vermifuge, dissipe les flatuosités et pousse aux urines. Usitée dans les maladies contagieuses, comme alexipharmaque; se prescrit comme nervine, céphalique, et contre la rage; enfin elle est antiaphrodisiaque. Aussi, la *ruta angustifolia*, L. Sont des antispamodiques. A l'extérieur, est un rubéfiant. Donne huile volatile verte, abondante, aromatique, irritante.

HARMALA, *Peganum harmala*, L. Sorte de rue de Syrie, dont les graines noires, au rapport des Arabes, sont très-enivrantes, font dormir, égaient les mélancoliques par un heureux délire, dit Kempfer. Saveur amère et un peu âcre, odeur nauséeuse.

DICTAME BLANC, Fraxinelle, *Dictamnus albus*, L. A feuilles de frêne. Dans la chaleur elle exhale, le soir, une si grande abondance d'huile volatile en vapeurs, qu'en approchant un flambeau, son atmosphère prend feu. Racine blanche, en forme d'écorces roulées; un peu amère, presque inodore, vantée comme cordiale, céphalique, alexitère, utérine, antiépileptique. Est aussi vermifuge. Croît en Italie et dans les jardins. Les *Diosma* ont des odeurs suaves, une saveur un peu âcre, des propriétés antispasmodiques.

LXXVII. *CARYOPHYLLÉES*. Herbes à feuilles opposées, connées; fruit capsulaire, fleurs en œillet, jamais plus de dix étamines; 1° (étamines 3, 5 ou 8); 2° étamines dix. Fleurs cordiales, herbes rafraîchissantes.

1° HOLOSTEUM, *Holosteum umbellatum*, L.

MORGELINE, *Alsine media*, L., et *A. mucronata*, L.

Herbes rafraîchissantes, humectantes; peuvent être mangées; sont ophtalmiques, en topique; aussi s'appliquent sur les furoncles.

2° SPARGOUTE, *Spergula arvensis*, L. On en fait des prairies artificielles; nourrit les bestiaux. Vertus des précédentes.

CÉRAISTE, *Cerastium arvense*, L., et le *viscosum*, le *repens*, l'*aquaticum*, L. Toutes, plantes humectantes; nourriture des bestiaux, même de l'homme en disette.

SABLINE, *Arenaria media*, L., et autres espèces. Utiles

en topiques sur les panaris et autres inflammations. Les Islandais mangent l'*Arenaria peploïdes*, L., fermentée.

STELLAIRE, *Stellaria holostea*, L. Vertus des précédentes, et aussi la *Stellaria alsine*, L.

PERCE-PIERRE, *Gypsophila saxifraga*, L., et *muralis*, L., grande saxifrage des anciens, vantée comme lithontriptique. Aussi, la *Gypsophila ostruthium*. Remplacent la saponaire.

SAPONAIRE, *Saponaria officinalis*, L., et *S. vaccaria*, L. Est très-estimée comme atténuante, apéritive, fondante; recommandée aussi dans les affections vénériennes. Sommités.

OEILLET, *Dianthus caryophyllus*, L. Le simple, rouge, a des fleurs céphaliques, d'odeur de girofle, cordiales, nervines, utiles dans les affections spasmodiques, la cardialgie, les fièvres contagieuses. Et aussi le *Dianthus superbus*, L., l'œillet double, cultivé. Est la *tunica* des officines.

OEILLET DES CHARTREUX, L., *Dianthus carthusianorum*, L., et les OEillets des champs. *D. armeria*, L.; *D. barbatus*, L.; *D. arenarius*, L.; *D. prolifer*, L., etc., ont des vertus analogues, mais faibles.

BEHEN BLANC, *Silene armeria*, L., et L'attrape-mouche, *S. muscipula*, L. (car les mouches s'attachent contre cette plante gluante); le *S. Behen*, L., de Crète; racine jadis estimée, cordiale; *S. virginica*, la décoction de sa racine est anthelmintique aux Etats-Unis.

CARNILLET BEHEN, *Cucubalus Behen*, L. Fleurs antidartreuses, et ses congénères; ont des propriétés analogues, peu marquées : est émétique aussi, selon Vendt.

LYCHNIS ROUGE, *Lychnis dioïca*, L., et *viscaria*, et *flos cuculi*, L., comme le précédent; *Lychn. Chalcedonica*, L., la croix de Jérusalem des jardins.

NIELLE BATARDE, *Agrostemma Githago*, et la passefleur ou coquelourde des jardiniers, *A. coronaria*, L.; et l'*A. flos Jovis*, L., et *A. cœli rosa*, L. Belles plantes extrêmement vulnéraires, astringentes; leurs racines surtout. Leurs semences purgent.

LIN, *Linum usitatissimum*, L. Ses graines extrêmement émollientes, adoucissantes, pleines d'un épais mucilage et d'huile (mucilage, un cinquième, et huile, un sixième) : sont aussi diurétiques.

M. Vauquelin a trouvé dans leur mucilage, de la gomme, une substance animale, de l'acide acétique, des acétates de potasse et de chaux, muriate et sulfate de potasse, phosphates de chaux et de potasse, de la silice, etc.

LIN SAUVAGE, *Linum catharticum*, L. Plante purgative; est recommandée dans la goutte vague, les fièvres tierces. Toutes les herbes de ce genre donnent de la filasse. Leur huile laxative se sèche aisément à l'air. Le *Linum selaginoïdes*, au Pérou, est amer et apéritif.

LXXVIII. *JOUBARBES.* Herbes à feuilles épaisses, succulentes, fruits capsulaires; plantes à suc détersif ou fade; tenant du malate calcaire.

NOMBRIL-DE-VÉNUS, COTYLET, *Cotyledon umbilicus*, L. Croît sur les vieux murs, est rafraîchissant, détersif, antiphlogistique, utile dans les inflammations de la peau; très-diurétique. Le *Cotyledon lutea*, Aiton, remplace aussi la joubarbe. Les feuilles de *C. calycina* excrètent un acide pendant la nuit; sont fades de jour, selon Benj. Heyne.

RACINE DE ROSES, *Rhodiola rosea*, L. Plante dioïque, à racine tubéreuse, fragile, brune, blanche au-dedans, odeur et saveur de rose. Est très-céphalique, astringente. Croît sur les Alpes; sa décoction en topique sert à faire grandir les cheveux. Gunner, *Flora Norw.*, p. 49.

ORPIN, REPRISE, *Sedum Telephium*, L. Herbe vulnéraire, astringente, bonne contre la brûlure et la dysenterie. Le *Sedum anacampseros*, L., orpin à feuilles rondes; le *S. cepæa*, L., orpin en pannicules, sont également rafraîchissans et astringens, diminuent la chaleur dans les flèvres bilieuses, sont diurétiques, et, à l'extérieur, utiles dans les érysipèles. Contiennent du malate de chaux.

TRIQUE-MADAME, PETITE JOUBARBE, *Sedum album*, L. Vertus des précédentes; entre quelquefois dans les salades.

PAIN-D'OISEAU, VERMICULAIRE BRULANTE, *Sedum acre*, L. (*Illecebra* de Léméry et d'autres Pharmacologistes). Prise à l'intérieur, fait vomir, et est un puissant détersif sur les cancers, les scrophules; passe pour un antiscorbutique; avec la bière, est plus active; à l'extérieur, est rubéfiante.

JOUBARBE, *Sempervivum tectorum*, L. Très-rafraî-

chissante, adoucissante et astringente. L'alcohol coagule son suc, comme les alcalis, non les acides, et en sépare abondamment du malate de chaux. S'applique sur les cors aux pieds pour les amollir, sert de pommade adoucissante, soluble; nommée par corruption *Jombarde*.

LXXIX. *SAXIFRAGES*. Pétales quatre ou cinq, étamines huit ou dix. Fruit capsulaire; tiges herbacées et succulentes, rafraîchissantes.

RACINE D'ALUN, *Heuchera americana*, nommée *alum root*, par les Anglo-Américains; très-astringente, rougeâtre; appliquée avec succès en poudre sur les ulcères cancéreux.

SAXIFRAGE BLANCHE, *Saxifraga granulata*, L.; la *Sax. tridactylites*, L., qui est rouge; la *Sax. aizoon*, L.; la *Sax. geum*, L.; la *Sax. petræa*, L., et d'autres congénères, passent pour apéritives, diurétiques, utiles dans l'ictère, les obstructions, les scrophules. Leur nom, qui vient de ce qu'elles croissent entre les fentes des pierres, qu'elles divisent en se renflant, les a fait supposer lithontriptiques. La *saxifr. cotyledon*, L., est antiphthisique, en décoction.

DORINE, Saxifrage dorée, *Chrysosplenium alternifolium*, L., et Cresson de roche, *C. oppositifolium*, L., est un bon apéritif, diurétique; sert également contre l'asthme et la toux. La Moscatelle, *Adoxa Moschatellina*, L., qui sent le musc, a des vertus analogues à sa famille.

LXXX. *GROSEILLERS et CACTIERS*. Fruits en baie charnue, mangeable, acidule, rafraîchissante, camme ces plantes.

GROSEILLER COMMUN, à fruit rouge, *Ribes rubrum*, L., ou à fruit blanc (variété). Fruits acides dont on fait des confitures, du sirop ou du vin. Tiennent acide malique et citrique avec sucre et un ferment, albumine végétale et principe colorant, selon Fabroni et Guyton de Morveau. Tempèrent, rafraîchissent.

GROS. CASSIS, *Ribes nigrum*, L. Odeur tirant sur celle de la punaise. Ses feuilles en infusion sont antirhumatismales, apéritives, diurétiques, ainsi que ses fruits, dont on fait un ratafia stomachique. Feuilles usitées aussi en thé.

GROS. ÉPINEUX, *Ribes grossularia*, L. Épineux.

Son suc tient lieu de verjus pour assaisonner les maquereaux et autres poissons. Est astringent; mûr, devient laxatif. *Uva crispa*, des auteurs.

RAQUETTE, *Cactus opuntia*, L., ou FIGUIER D'INDE OCCIDENTALE, croît aussi en Europe; est en forme de semelles, épineux, articulé; fleurs jaunes, étamines irritables, fruits en figue rouge, de saveur douccâtre. Plante charnue, très-rafraîchissante, adoucissante, ainsi que les MELONS-CHARDONS, *Cactus mamillaris*, L., etc., à fruits doux; les cierges droits à 4, 5, 6, 7, et plusieurs angles, ou les ronds; les CACTIERS SERPENS ou rampans, *C. grandiflorus*, L.; celui dit QUEUE-DE-SOURIS, *C. flagelliformis*, L., etc.

OPUNTIAS, comme les CACTIERS A COCHENILLE, *Cactus coccionellifer*, L., et le *C. tuna*, L., ou nopal; celui de la COCHENILLE SYLVESTRE, *C. sylvestris*, de Thierry de Menonville, etc. Il paraît que ces plantes recèlent un principe colorant rouge dans leurs fruits (qui colore même en rouge l'urine de ceux qui en mangent) et dans leurs tiges, sur lesquels vivent les cochenilles. (*Voy.* page 129). Tous sont de l'Amérique équinoxiale ou des îles voisines. On en tire une gomme insoluble connue sous le nom de Bassorine, ainsi que de la Glaciale, pag. suiv.

LXXXI. *PORTULACÉES*. Plantes ou arbustes à feuilles épaisses, succulentes, fruit capsulaire. Végétaux rafraîchissans et salins.

POURPIER, *Portulaca oleracea*, L. Le sauvage est la même espèce. Herbe très-rafraîchissante, utile dans le scorbut, l'ardeur d'urine, les maladies bilieuses. Contient du malate de chaux. Ses semences, mises au nombre des semences froides, sont encore vermifuges.

TAMARISC, *Tamarix gallica*, L., et *T. germanica*, L. Arbuste à feuilles petites, comme le cyprès. Son écorce est apéritive, désobstruante dans les maladies de la lymphe; sert en décoction contre la gale, en fomentation. Les cendres de son bois contiennent une grande quantité de sulfate de soude et de magnésie. Ailleurs que sur les bords de la mer, il donne du sulfate de potasse et autres sels, selon Julia.

CORRIGIOLE, *Corrigiola littoralis*, L. Vertus médicales du pourpier: aussi les *Claytonia cubensis*, Bonpland, etc.

GNAVELLE, *Scleranthus perennis*, L., et la SANGUINAIRE, *Scl. annuus*, L. Les graines d'écarlate sont des sortes de

gallinsecte, *coccus*, ou cochenille, qui naissent et vivent sur la première; elle est diurétique et astringente comme la seconde.

LXXXII. *FICOIDES.* Plantes appelées *grasses*, ou à feuilles succulentes, fleurs polyandriques. Rafraîchissantes et salines.

GLINOLE, *Glinus lotoïdes*, L., d'Espagne; rafraîchit, est apéritive, nitreuse. Feuilles vulnéraires ou astringentes.

FICOIDE, *Mesembryanthemum edule*, L. et *Mes. emarcidum*, L. Alimens des nègres dans leurs déserts. Le *Sesuvium portulacastrum* se mange aux Antilles.

L'on emploie pour préparer le maroquin la plante salée, *mesembryanthemum nodiflorum*, en Afrique, à Maroc.

GLACIALE, *Mesembryanthemum crystallinum*, L. Plante grasse cultivée dans les jardins, presque couverte d'exsudations d'une gomme insoluble à l'eau, transparente comme la glace. Contient de l'acide acétique et des malate et acétate de potasse. Originaire d'Afrique, comme tous ses congénères; herbes très-humectantes, mucilagineuses sur un sol brûlant, et vivant presque sans humidité. Utiles dans les fièvres ardentes, bilieuses; ont des formes très-variées.

Paraît être le *œdje* ou *œdja*, de Forskahl; produisant la gomme de Jedda ou celle de Bassora, qui est opaque et insoluble à eau, mais en acides faibles. Mêlée à la gomme arabique et adraganthe, est la *bassorine* des chimistes.

TÉTRAGONE ÉTALÉE, *Tetragonia expansa*, L. Croît dans les pays chauds; est un très-bon antiscorbutique et rafraîchissant; se mange comme légume dans les voyages sur mer (Cook, *Voyage autour du monde*, 2e et 3e).

LXXXIII. *ONAGRAIRES.* Herbes ou arbres; 1° capsules ou siliques; 2° baies pour fruit; feuilles non grasses, un peu aromatiques, belles fleurs.

1° ONAGRAIRE, *Œnothera biennis*, L. Racine détersive sur les vieux ulcères malins. Fleur jaune, d'ornement.

NÉRIETTE, *Epilobium roseum*, L., et ses congénères, *E. palustre*, *E. parviflorum*, L., etc. Vertus de la précédente; ses fleurs sont purpurines. Les feuilles de *Jussieua peruviana* sont émollientes en cataplasme.

CIRCÉE, *Circœa lutetiana*, L. On lui a supposé jadis

des vertus merveilleuses pour les magiciennes et les sorcières ; mais n'est que résolutive et vulnéraire. Vient dans les bois.

2° FUCHSIA, *Fuchsia triphylla* et *multiflora*, L. Très-jolies fleurs rouges, cultivées ; viennent d'Amérique ; sont vulnéraires ou astringentes.

SANTAL CITRIN et BLANC, *Santalum album*, L. L'aubier est le blanc, le cœur du bois est le jaune. Arbre des Indes orientales ; bois aromatique, un peu amer et douceâtre, odeur suave de rose muscate. Passe pour cordial, céphalique, utile dans les obstructions, les affections de foie (*Voyez* aux Légumineuses pour le santal rouge).

LXXXIV. *MYRTES*. Arbres aromatiques, à feuilles opposées, luisantes, ponctuées, toujours vertes ; fleurs polyandriques ; fruits en baie. Aromates échauffans.

CAJÉPUT (huile) du *Melaleuca leucodendron*, L., Rumph., *Amboyne*, tome 1, pl. 16). Arbre des Moluques ; donne cette huile volatile par la distillation de ses feuilles. Elle a la saveur de la menthe poivrée, et une odeur de térébenthine. Etant rectifiée est blanche, non rectifiée est verte ; d'une analogie d'odeur et de saveur avec l'huile volatile de cardamome, mais plus brûlante ; surnageant l'eau, soluble dans l'alcohol. Usitée en frictions, avec l'acide des fourmis et baume du Pérou, contre rhumatisme et paralysie. Se prend intérieurement avec l'éther contre rhumatismes. Très-échauffante, est carminative, céphalique, sudorifique, emménagogue ; s'applique sur les dents cariées pour dissiper la douleur. L'odeur de cette huile éloigne très-bien les animaux destructeurs des collections d'histoire naturelle ; Thunberg, *Diss. de ol. cajeput*. Tient du camphre. Est souvent falsifiée avec huile volatile de romarin.

MYRTE ORDINAIRE, *Myrtus communis*, L. Très-bel arbrisseau, à feuilles odorantes, céphaliques, astringentes ; a plusieurs variétés. Son écorce et ses feuilles servent en Italie pour tanner les cuirs, ses baies pour teindre, et en extrait astringent ; ses fleurs et feuilles donnent une huile volatile par distillation ; l'huile fixe des baies (*Myrteum* de Galien) est un fort tonique, à l'extérieur. Le MYRTE MUSQUÉ, *Myrtus ugni*, de Molina, et son *Myrt. luma*, tous

deux du Chili, donnent par leurs baies fermentées un vin stomachique et suave ; leurs racines sont antidysentériques ; leurs feuilles font un thé très-cordial ; une autre espèce décrite par Feuillée (*Voy. Chili*, tome 3, p. 45), le *Cheken*, est un remède souverain contre le *glaucoma* et autres inflammations des yeux, par son suc exprimé du bois vert.

PIMENT, TOUTE ÉPICE, *Myrt. pimenta*, L. Arbre de la Jamaïque, très-aromatiqne ; son fruit desséché au soleil avant sa maturité, nommé aussi *Poivre de la Jamaïque*, sent les épices, est très-échauffant, piquant et poivré, sert comme condiment des mets, des liqueurs ; donne une huile essentielle, pesante comme celle du girofle, et qui a les mêmes propriétés.

COSTUS CORTICOSUS, ou les CANELLES GIROFLÉES, *Myrtus caryophyllata*, de Murray, *Appar. medic.*; *M. acris* et *fragans*, L., d'Amérique. Ecorces fauves, foncées, saveur de piment ; roulées en paquets comme la canelle ordinaire ; ont des vertus analogues. *Voyez* p. 163.

GIROFLE (Le clou est la fleur entière et le calice cueilli avant sa maturité, pétales non développés). *Caryophyllus aromaticus*, L., *Eugenia caryophyllata*, de Willdenow. Arbre des Grandes-Indes, à fleurs en corymbe ; le fruit mûr, appelé *Anthofle* ou clou-matrice du girofle, est moins aromatique, sert confit, comme stomachique, antiscorbutique. Le girofle contient, selon Trommsdorf, huile volatile 180, extractif peu soluble 40, tannin particulier 130, gomme 130, résine particulière 60 ; le reste est du ligneux et de l'eau. Les Hollandais ont voulu réduire à Amboine seul le commerce du girofle qui croissait dans toutes les îles Moluques et à Ternate où ils ont fait arracher les girofliers ; mais M. Poivre en a introduit à l'Ile-de-France ; on l'a depuis transporté à Cayenne. L'huile essentielle du girofle s'obtient aussi *per descensum*. Comme le clou, elle échauffe vivement, stimule l'estomac, est cordiale, antiparalytique, antiodontalgique, etc. Son usage principal est pour assaisonnement ou parfum.

THÉ DE LA NOUVELLE-HOLLANDE, *Leptospermum thea* et *scoparium*, Smith ; a une odeur aromatique et est astringent comme la feuille du *myrtus ugni*. On dit que les racines d'*Alangium decapetalum* et *hexapetalum*, Lam., sont des purgatifs hydragogues chez les Malais ; les baies sont aromatiques.

GRENADIER, *Punica granatum*, L. Originaire d'Afrique, belles fleurs d'un rouge ponceau, feuilles froissées, d'une odeur forte ; fruit en baie remplie de cloisons rondes, membraneuses, pleines de suc rougeâtre, acide et sucré, et de semences ; il est très-rafraîchissant, antibilieux, astringent, cordial. Son écorce, ou *malicorium*, très-astringente, détersive, sert aussi pour tanner ; les *balaustes* ou fleurs desséchées sont très-toniques, astringentes, précipitent le fer en noir. Sa racine, très-bon anthelmintique, en décoction contre les tænias.

SYRINGA, *Philadelphus coronarius*, L. Fleurs d'odeur très-forte ; feuilles détersives ; peuvent se prendre en thé.

Les GOYAVIERS, *Psidium pyriferum*, L. ; les JAMROSES, *Eugenia jambos*, L., et d'autres fruits des deux Indes, sont de la famille des myrtes, comme le *Memecylon edule*, Roxburg ; de la côte de Coromandel. La pulpe de son fruit est d'un bleu noir, astringente. On les mange, ainsi que les amandes du QUATELÉ, *Lecythis ollaria*, L. ; et *Lec. zabucajo*, d'Aublet ; de cette famille. Leurs semences sont émulsives.

RESINE ROUGE de l'*Eucalyptus resinifera*, de Smith et White. Bel arbre de la Nouvelle-Hollande, vers Botany-Bay, fournit une résine rouge, astringente, usitée dans les dysenteries, et très-stomachique ; découle par incision. Contient du tannin, comme le cachou et le kinô, dont on l'a cru une espèce. L'*Acaroïs resinifera*, du même pays, donne une résine pure et abondante, ainsi que le *Xanthorœa*, autre arbre des mêmes contrées, à résine jaune, propre à calfater les canots et souder le fer des zagaies. L'*Eucalyptus robusta*, bel arbre ; l'*Eucalyptus piperita*, de Smith, a des propriétés poivrées.

LXXXV. *SALICAIRES* ou CALYCANTHÈMES.
A pétales insérés au calice. Plantes astringentes.

SALICAIRE, *Lythrum Salicaria*, L., et *virgata*, L. Belles fleurs purpurines, herbes ophtalmiques, très-utiles dans les inflammations et la rougeur des yeux, astringentes, employées avec succès dans les diarrhées hybernales et dysenteries, des pays du Nord, selon de Haën. Peut se manger, se prendre en thé, fermenter en boisson vineuse. La *Ginoria*, du Mexique, de Moçino, a un suc excitant violemment les sueurs, les urines et les selles, à la dose de quatre onces ;

puissant antivénérien, selon Sessé. Hanchinol des Mexicains. Le Henné, feuille de la *Lawsonia inermis*, L., sert dans toute l'Asie, de Damiette à Macao, pour teindre en couleur rose orangée les mains des femmes de ces pays : *Tamarhendi* d'Avicenne.

LXXXVI. *ROSACÉES.* Herbes ou arbres à cinq pétales au moins, fleurs polyandriques. Ces végétaux contiennent un principe astringent ou acide ; 1° *pomacées* ou fruits à pépin ; 2° *rosiers* ; 3° *sanguisorbes*, herbes ; 4° *potentilles* ou fraisiers ; 5° *ulmaires* ; 6° *fruits à noyaux* ; 7° arbres analogues aux rosacés.

1° POMMIER SAUVAGE, *Pyrus malus*, L., et le Poirier sauvage, *Pyrus communis*, L., et leurs nombreuses variétés améliorées par la culture. Ces fruits, dans l'état sauvage, sont fort acerbes, contiennent un principe astringent et beaucoup d'acide malique et sorbique ; la culture les rend doux et sucrés, propres à faire aussi du cidre et du poiré, des sirops et gelées, etc. Les poires deviennent encore plus sucrées que les pommes : la Reinette, la plus douce de celles-ci, entre dans les tisannes rafraîchissantes. La pulpe des pommes et des poires cuites, douces, est laxative.

COIGNASSIER, *Pyrus cydonia*, L., et ses variétés de climat. La saveur du coing est âpre, astringente, resserre fortement les entrailles, est fort stomachique, comme le cotignac ou marmelade et gelée de ce fruit. On fait une liqueur de son suc. Les pépins sont très-mucilagineux ; tous ceux du genre *Pyrus* sont dans cinq loges.

ALIZIER, ALOUCHE, *Pyrus Aria*, Willdenow, *Cratægus Aria*, L., et l'Alizier à feuilles découpées, ou commun, *Pyr. torminalis*, W., *Crat torminalis*, L. Leurs fruits, mûris sur la paille et ramollis ou *blets*, se mangent, sont astringens, bons dans les flux de ventre par relâchement.

L'Amélanchier, *Pyrus* de W., et *Mespilus Amelanchier*, L., ne sert guère que dans les bosquets d'ornement.

NÉFLIER, *Mespilus germanica*, L., ou le Meslier. Les nèfles ont des semences ligneuses, sont extrêmement astringentes, même étant molles ; difficiles à digérer, causent des coliques par leur principe acerbe. Les feuilles et semences de l'arbre servent en gargarismes détersifs, très-

actifs. Il en est de même du Néflier du Japon, à fleurs odorantes, *Mesp. Japonica*, Thunberg. Grosses nèfles.

NÉFLIER-COTONNIER, *Mespilus cotoneaster*, L., et le Néflier, buisson ardent, *Mespilus pyracantha*, L., ne servent que d'ornement; fruits également astringens, rougeâtres.

AZEROLIER, *Mespilus Azarolus*, Lamarck; *Cratægus Azarolus*, L. Fruits rouges, à pulpe jaunâtre, pâteuse, d'un goût aigrelet, sucré, rafraîchissant. On les confit.

AUBÉPINE, *Mespilus*, Lam., est le *Cratægus oxyacantha*, L. Fleurs blanches odorantes (et leurs variétés), arbuste en buisson. L'on fait de ses fruits une boisson fermentée, rafraîchissante, acidule.

CORMIER, SORBIER DOMESTIQUE, *Sorbus domestica*, L. Les cormes sont des fruits pyriformes, âpres, très-astringens, même étant ramollis; secs, ils sont dessicatifs comme l'écorce de l'arbre. Bois très-dur. Les cormes donnent une sorte de cidre ou une boisson astringente et rafraîchissante avec l'eau.

SORBIER-DES-OISELEURS, COCHÈNE, *Sorbus aucuparia*, L. Fruits rouges en corymbe, astringens; on en peut faire de la boisson, en tirer de l'eau-de-vie, et une matière nourrissante; leurs pépins fournissent de l'huile. L'écorce de l'arbre sert, dans le Nord, d'aliment aux bestiaux. Bois astringent. Donne beaucoup d'un acide particulier, le *sorbique*.

2° ROSIER CULTIVÉ, *Rosa centifolia*, L. La rose pâle des officines, dont on retire par distillation une eau très-odorante, chargée d'huile essentielle, et qui est rafraîchissante dans les inflammations des yeux. Les pétales de cette rose sont astringens et purgatifs; on en prépare des miels, des sirops, des onguens, du vinaigre, etc. L'huile essentielle concrète de roses (*a'ther*) se fait dans le Levant, et à Tunis, par la distillation de la Rose muscate, ou rosier toujours vert, *Rosa sempervirens*, L., dont les fleurs sont blanches, nombreuses, musquées, très-purgatives. L'huile butyreuse se retire aussi par simple macération dans l'eau.

ROSE BLANCHE, *Rosa alba*, L. C'est un grand rosier qui donne plusieurs variétés; son odeur est moins agréable que l'autre; ses pétales sont plus laxatifs. La Rose de Damas, *Rosa damascena*, de Miller, paraît en être une variété; ses

fleurs sont rouge-pâles, de bonne odeur, et plus purgatives que la première.

ROSE DE PROVINS, *Rosa provincialis*, L., et *Rosa gallica*, L. Apportée de Syrie à Provins par un comte de Brie, au retour des croisades. Fleurs d'un rouge foncé et d'odeur très-pénétrante, que ses pétales conservent après la dessication; ils sont astringens, et s'emploient à la conserve de roses; ont des qualités détersives, toniques, céphaliques; raffermissent les gencives, utiles contre le vomissement, les diarrhées, etc.

ÉGLANTIER SAUVAGE, *Rosa canina*, L. Rose de chien, CYNOSBATOS, CYNORHODON; le gratte-cul des haies, qui est son fruit, sert en conserves astringentes, passe pour excellent lithontriptique aussi. Sa racine a été recommandée dans l'hydrophobie, assez ridiculement. L'insecte qui pique sa tige (*Voyez* p. 132), y fait extravaser des sucs et produire une sorte de tubercule chevelu, dans lequel vit la larve de ce *Cynips rosæ*, L., ou du BÉDÉGUAR, nom arabe de cette production très-astringente, qui contient du tannin; est, dit-on, anticalculeuse. L'ÉGLANTIER ODORANT, *Rosa rubiginosa*, L., *R. eglanteria* (Miller), a des feuilles d'odeur de pomme de reinette, et se prennent en infusion comme le thé, qu'elles peuvent remplacer. Il y a bien d'autres rosiers, jaunes, ponceau, variés, ou panachés, nains, etc.

3° PIMPRENELLE, *Poterium sanguisorba*, L. Plante qui sert d'assaisonnement, est un bon vulnéraire; détersive, astringente, usitée dans les hémorrhagies; se donne aussi dans les catarrhes pulmonaires.

AIGREMOINE, *Agrimonia Eupatoria*, L. Excellent détersif, astringent, s'emploie en gargarisme; est vantée comme hépatique et splénique dans l'hydropisie, la cachexie, l'ictère; donne du ton aux fibres. La plante.

PERCEPIER, *Aphanes arvensis*, L. Puissant diurétique, cru lithontriptique aussi. L'herbe.

PIED-DE-LION, *Alchimilla vulgaris*, L., et *alpina*, L. Très-vulnéraire; est astringent, détersif; utile dans les blénorrhées et la ménorrhagie. Sommités.

4° TORMENTILLE, *Tormentilla erecta*, L. Racine rougeâtre, très-astringente, fébrifuge, contient du tannin; très-

utile pour arrêter tous les écoulemens et flux; est aussi un bon antiputride. Sert à tanner; noircit avec les sels de fer.

QUINTEFEUILLE, *Potentilla quinquefolium*, L. Qualités de la précédente, mais moindres; et aussi le *Comarum palustre*, L., ou comaret. Racines et feuilles.

ANSÉRINE, *Pot. anserina*, L., et l'Argentine, *Pot. argentea*, L. Astringentes comme les deux précédentes, sont fébrifuges comme leurs congénères. La *Pot. reptans* est fébrifuge aussi.

FRAISIER, *Fragaria vesca*, L. Fruit très-fondant, diurétique, rafraîchissant, tempérant, acidule, comme ses variétés; le Majaufe, *Frag. bifera*, de Duchêne (*Monogr. frag.*); le Breslingue, *Frag. nigra*, Duch.; la Fraise-framboise, ou Caperon, *Frag. moschata dioïca*, Duch.; la Frutille, du Chili, *Frag. chiloensis*, Duch.; la Fraise ananas, *Frag. ananassa*, ou Quoimio, qui vient d'Amérique, etc. Linné recommande les fraises contre la goutte et la gravelle. Les racines du fraisier sont une des apéritives, comme celles du fraisier stérile, *Frag. sterilis*, L., plus astringentes; elles colorent en rouge, contiennent des acides citrique, malique, etc.

BÉNOITE, *Geum urbanum*, L., *rivale* et *montanum*, L. Racine odorante, sent le girofle; selon Melandri et Moretti, elle contient résine, tannin, extractif oxygénable, et autres savonneux et muqueux, huile volatile, acide gallique, muriate, nitrate de potasse, malate acide de chaux. La racine de bénoite a donné à l'analyse, à M. Trommsdorff, sur 1000 parties, 0,39 d'une huile volatile butyreuse n'ayant pas l'odeur de girofle, résine 40,00, tannin 410,00, adragantine, ou gomme peu soluble 92,00, matière gommeuse 158, ligneux 300, et une trace de soufre. Les cendres fournissent divers sels, outre de l'oxyde de fer et de manganèse. Est sudorifique, tonique en gargarisme, dans les ulcères scorbutiques; passe en Allemagne pour excellente contre la goutte. *Radix caryophyllata* des officines.

FRAMBOISIER, *Rubus idæus*, L. La framboise rafraîchit, tempère, est cordiale, d'une odeur suave qui aromatise diverses liqueurs. Les feuilles sont détersives en gargarisme, et astringentes; aussi le *Rubus cæsius*, L. Le fruit contient des acides malique, citrique, etc. Les feuilles de *Rubus arcticus* servent comme du thé dans le Nord, ainsi que celles du *Prunus spinosa*, du *Prunus avium* et de la *Rosa rubiginosa*.

RONCE, *Rubus chamæmorus*, L. Son fruit, moins suave que le précédent, est plus acerbe et plus astringent; teint en bleuâtre pourpre, resserre le ventre; ses feuilles et cimes astringentes, détersives dans les maux de gorge. Les feuilles de *Dryas octopetala*, usitées en place de thé dans le Nord.

5° ULMAIRE, REINE DES PRÉS, *Spiræa ulmaria*, L., ou barbe-de-chèvre. Herbe sudorifique, astringente, dite anti-spasmodique. La racine de *Spiræa trifolia*, L., est émétique en Virginie; est une sorte d'ipécacuanha très-vomitif, selon Smith Barton.

FILIPENDULE, *Spir. filipendula*, L. Racines tuberculées suspendues à leur chevelu. Plante astringente, diurétique; usitée surtout dans les maux de reins, la leucorrhée et la ménorrhagie. Ses racines peuvent être mangées.

6° CERISIER, *Cerasus*, Tournef., Juss., *Prunus*, L. Le cerisier cultivé, *Cerasus sativa*, T., *Prunus cerasus*, L., a plusieurs variétés. Le MÉRISIER rouge ou noir est l'espèce à fruits amers en l'état sauvage. La chair amère de ce fruit est peu agréable. La grosse mérise sert à beaucoup de ratafias. Cultivée, donne les BIGARREAUX (*Ceras. sat.* var. *bigarella*, Mus.), dont la chair dure est indigeste, et la GUIGNE (*Cer. sat.* var. *juliana*, Mus.), à fruits doux, succulens, noirs ou rouges, comme les mérises. L'espèce à fruit acide, ou le GRIOTTIER (*Aigriottier*), donne diverses variétés toutes rouges; le GOBET, etc., ont des fruits arrondis; dans les précédens il est en cœur. On fait, avec les cerises, un vin et une eau-de-vie (*kirschen-wasser*), qui se tire des mérises, dans la Lorraine allemande, l'Alsace et la Suisse. Les mérises noires, en Dalmatie, donnent le *marasquin*, dit de Zara, sorte de *kirschen-wasser*. On distille une eau de cerises noires non fermentées, d'odeur suave, pectorale, utile dans les coqueluches, calmante, et somnifère doux pour les enfans. Les cerises sont rafraîchissantes, nutritives, laxatives, antiputrides, leurs noyaux et amandes apéritifs. La gomme du cerisier peut remplacer la gomme arabique.

CERISIER MAHALEB, BOIS DE SAINTE-LUCIE, *Cerasus*, ou *Prunus Mahaleb*, L. Fleurs et bois odorans, fruits noirs, amers; ses amandes servent aux parfumeurs dans les savonnettes; son bois, d'usage en ébénisterie, est sudorifique. Le RAGOUMINIER NÉGA, ou Minel du Canada, *Pr.*, L., *Ceras. canadensis*, Mus., à fruits amers; le *Prun. virginiana*

sert contre les fièvres intermittentes; ses feuilles empoisonnent les oiseaux. Le Putier, ou cerisier à grappes, *Ceras.* ou *Prunus padus*, des Alpes, fruit de même; les amandes contiennent de l'acide prussique, sont nuisibles aux bestiaux, mais les engraissent; on en tire une huile amygdaline d'odeur agréable, usitée en alimens; le sulfate de fer a été donné comme contre-poison de ces amandes; l'Azarero, *Ceras.*, ou *Prunus lusitanica*, L., sont de même qualité, purgatifs comme ceux du *Cer.* ou *Prunus avium*, L.

LAURIER-CERISE, *Cerasus Lauro-cerasus*, Mus., *Prunus*, L., apporté de Trébisonde en 1576. Ses feuilles larges et luisantes, et ses fleurs, ont le goût et l'odeur de l'amande amère, et le communiquent aux mets; mais sont un poison, même leur eau distillée; son huile essentielle, plus pesante que l'eau, plus abondante au printemps qu'en automne, est très-dangereuse (Fontana, Duhamel). Elle tient un principe vénéneux, espèce d'huile volatile fugace, outre de l'acide prussique. A petite dose, elle cause de l'ivresse, non le sommeil; à haute dose, elle empoisonne; mais on neutralise son action par les alcalis ou le lait. Réussit contre l'hypocondrie, dit-on. L'eau du *Prunus padus* a des vertus analogues; agit sur le système nerveux. En petite quantité, l'huile de laurier-cerise est d'odeur agréable; entre dans quelques *rosolio* d'Italie, sorte d'assaisonnement.

PRUNIER, *Prunus*, L. Le Prunellier ou prunier sauvage, *Pr. spinosa*, L., à fruit très-acerbe; son suc desséché avant sa maturité, donne l'Acacia nostras, brunâtre, extrêmement astringent. Ses fleurs, infusées dans le petit-lait, sont très-purgatives. Le prunier cultivé, *Pr. domestica*, L., originaire de Syrie et de Dalmatie, à fruit doux, acidule, rafraîchissant, laxatif; a plusieurs variétés, les damas, monsieur, perdrigon, reine-claude, mirabelle, impériale, etc. A Tours et à Brignolles, se font les meilleurs pruneaux, avec la sainte-catherine et le perdrigon, desséchés au four et au soleil. Qualités adoucissantes, laxatives; servent aussi à falsifier les tamarins. Contiennent des acides malique et sorbique, etc.

ABRICOT, *Prunus armeniaca*, L., *Armeniaca*, Tournefort. Vient d'Arménie, a plusieurs variétés; nourrit, relâche. Fruit horaire, fiévreux; amandes amères, savonneuses.

PÊCHER, *Amygdalus persica*, L. Arbre de Perse, à

feuilles et fleurs purgatives (Les fruits le sont aussi en Perse). La pêche a plusieurs variétés ; les pavies, alberges, mignones, pourprées, violettes, chevreuses, brugnon, téton-de-Vénus, etc. Les jolies fleurs doubles du pêcher-nain, *Amygd. pumila*, L., d'Afrique, sont purgatives, et servent pour ornement.

AMANDIER, *Amygdalus communis*, L. Vient de l'Afrique septentrionale. Est de deux variétés ; les amandes douces, à coques tendres ; les amères, à coques dures. L'amandier sauvage est amer. L'amande est couverte d'une pellicule âcre, résineuse. L'huile des amandes amères même est très-douce, doit s'extraire par expression, sans feu ; est aussi calmante que les amandes douces, qui sont pectorales, tempérantes. Les amandes amères, pilées, éclaircissent les eaux troubles, sont un poison pour divers oiseaux, les perroquets, les poules. Schrader de Berlin a trouvé que l'odeur et le goût des amandes amères, comme des autres noyaux de fruits rosacés, et des feuilles de pêcher, de laurier amandier, sont dus à de l'acide prussique, qui paraît plus oxygéné que celui de la lessive du sang (*Journal de physique*, tome LVI, p. 160 et 224 ; et aussi M. Vauquelin, *Annales de chimie*, tome XLV, p. 206). Mais il y existe, en outre, une huile volatile qui se volatilise en même temps, et se dissout aussi dans l'eau et l'alcohol. Bucholz croit que cet acide prussique, en s'oxygénant, passe à l'état d'huile essentielle. Cette huile volatile, selon M. Martrès, s'unit plutôt aux huiles fixes qu'à de l'eau ; elle nuit à l'embryon de la semence ; aussi celui-ci en est garanti par la nature, qui place cette huile vers la surface convexe des lobes séminaux. Les amandes fournissent de 30 à 40 pour cent d'huile fixe, selon Vogel. Les amandes amères, d'un à deux gros, en émulsion, sont fébrifuges. Les amandes contiennent huile fixe 54, albumine 24, sucre liquide 6, gomme 3, fibre végétale 4, pellicules 5, eau et acide acétique, selon M. Boullay. Proust y a remarqué du caséum, et Vogel a vu les amandes amères composées, d'huile grasse 28, matière caséeuse 30, sucre 6, gomme 3, fibre végétale 5, huile volatile pesante et acide hydrocyanique, des traces. Les émulsions sont analogues au lait.

ICAQUE, *Chrysobalanus Icaco*, L. Prunier d'Amérique, dont les fruits laxatifs remplacent les myrobalans (*Voyez* p. 161 et 165). A des racines très-astringentes.

BOIS SANS ÉCORCE, *Ludia heterophylla*, Commerson. Arbre à feuilles très-variées ; son écorce se détache spontanément ;

elle est très-vomitive et remplace bien l'ipécacuanha aux îles de l'Inde orientale; Bory-Saint-Vincent, *Voyage aux îles de France*, tome 2, p. 115, fig. 24.

L'*Aristotelia maqui* de Dombey, arbuste du Chili, a des fruits acidules dont on fait une boisson; son écorce est astringente. Il paraît appartenir à la famille des rosacées.

7° BOIS D'AIGLE, GARO, le SINKO de Kempfer, *Aquilaria ovata*, Cavanilles (*Diss. bot. VII*, p. 337, fig. 224), et Lamarck. De la presqu'île de Malacca. Se vend en Asie au poids de l'or. Bois résineux, jaunâtre, à veines noires. En brûlant, embaume les appartemens. Passe pour cordial, alexipharmaque. Moins estimé que l'agalloche ou bois d'aloès.

LXXXVII. *LÉGUMINEUSES*. Fleurs d'ordinaire papilionacées; légume bivalve pour fruit, feuilles pinnées, avec ou sans impaire, et se fermant: 1° corolles régulières, légume à plusieurs loges; 2° corolles régulières, légume uniloculaire; 3° corolle un peu irrégulière, légume uniloculaire; 4° corolle papilionacée, étamines séparées; 5° papilionacée, étamines diadelphes, légume uniloculaire, et des stipules; 6° papilionacée, dix étamines diadelphes, feuilles pinnées avec impaires; 7° herbes papilionacées, diadelphes, pétiole en vrille; 8° papilionacées, diadelphes, légume articulé, chaque articulation a une loge; 9° papilionacées, diadelphes, légume en capsules uniloculaires; 10° corolle irrégulière, dix étamines séparées, fruit capsulaire. Des semences farineuses et flatulentes presque à toutes les espèces.

1° GOMME ARABIQUE et GOMME DE SÉNÉGAL, suc propre exsudé dans les chaleurs par la *Mimosa senegal*, L., et la *Mim. nilotica*, L., *Acacia senegalensis*, Willd. Acacies en arbrisseaux épineux de la Haute-Egypte et du Sénégal. Celle-ci est plus blanche, très-adoucissante, nourrit plusieurs habitans des déserts. Selon M. Vauquelin, tient acétate et malate de chaux avec phosphate calcaire, un peu de fer et une matière azotée. La *mim. farnesiana*, L., exsude aussi une gomme. Les *acacia tortuosa*, *acacia arabica*, Roxburgh, et l'*acacia gummifera*, de Broussonnet, donnent une gomme plus brune.

ACACIA VRAI, suc exprimé des gousses de la *Mimosa*

nilotica, L., *Acacia vera*, de Willden. Est d'un brun rouge, très-astringent; resserre, contient beaucoup de tannin. Est le véritable LYCION des anciens; suc acerbe pour des collyres, etc. Est en pains ou boules. Vient d'Orient.

CACHOU, suc extracto-résineux, d'un brun rouge, des gousses concassées de la *Mimosa catechu*, L., *Acacia*, Willdenow; sorte de fécule astringente qui s'extrait par macération dans l'eau. Vient de l'Inde. 200 grains tiennent 109 de tannin, et 68 d'extractif, selon Davy et M. Vauquelin. Se nomme aussi *Caté*. Celui du Bengale a tannin 97, extractif 73, mucilage 16, chaux et alumine 14. Celui de Bombay donne tannin 109, extractif 68, mucilage 13, résidu terreux 10. Est très-tonique, astringent, stomachique; contient deux tiers de tannin, a une saveur de violette; arrête les diarrhées et les vomissemens. Le cachou s'obtient également de plusieurs autres *acacia*, comme de l'*acacia leucophæa*, Willden., selon Roxburgh (*Plant. corom.*, t. 2, fig. 175), et de l'*acacia arabica*, suivant Heine's (*Tracts hist. and statistik on India*, p. 110), et de l'écorce de *cassia auriculata*, selon Plukenet, tab. 314, fig. 4.

L'arbre du cachou, du Malabar, est peu connu. Roxburgh dit aussi qu'on en extrait une sorte du palmier arequier (*Plant. corom.*, tome 1, pl. 75. *Voy.* aussi AREC, pag. 149, Palmiers).

ACACIES. Les autres espèces utiles sont la *Mimosa inga*, L., à pois sucrés, d'Amérique; la *M. scandens*, L., et *fagifolia*, L., à fèves aussi nutritives; la *M. ferox*, L., de Chine, à légumes purgatifs, atténuans; *M. pennata*, L., de Ceylan, dont l'écorce sert à faire des cordes; la *M. saponaria*, L., de Cochinchine, qui est propre à savonner et blanchir le linge. Plusieurs acacies ont des fleurs odorantes, ou exsudent des sucs vulnéraires et balsamiques. La *M. balsamica*, de Molina, au Chili, la *mimosa œrfota*, de Forskahl, donne une résine, qui sert en fumigations contre l'épilepsie des enfans, en Arabie. Ses fleurs empêchent le lait de se coaguler, dit-on; la *mimosa dulcis* se mange aux Indes orientales.

SENSITIVE, *Mimosa pudica*, L. Ses folioles touchées se replient; aussi, les *mimosa sensitiva*, L., *M. casta*, *M. viva*, offrent encore des signes d'irritabilité, comme les *M. pigra*, *prostrata*, *4-valvis*, *longisiliqua*; *mimosa aspe-*

rata, L.; les *Oxalis sensitiva*, *Dionœa muscipula*, *Onoclea sensibilis*, L., sont aussi irritables.

FÉVIER A TROIS ÉPINES, *Gleditsia triacanthos*, L., d'Amérique septentrionale. Ses fèves nourrissent les animaux; sont nauséeuses; sa sève donne du sucre. Arbre naturalisé en France.

CAROUBIER, *Ceratonia siliqua*, L. Sa gousse, nommée *carouge*, sert en aliment pour les habitans et les bestiaux, en Espagne, à Naples. En Orient, est un ophthalmique ordinaire. Est douceâtre, sucrée, utile dans la toux, la chaleur d'estomac; purge un peu.

TAMARIN, *Tamarindus Indica*, L. Arbre de l'Inde et de l'Orient, à gousse pleine d'une pulpe acide. Tient acides citrique et malique, tartarique et crême de tartre avec gomme, sucre, gélatine, matière féculente et amidon, selon Vauquelin. Pulpe brune, avec des filamens et des fèves cornées. Puissant rafraîchissant, laxatif, antiputride. Les tamarins transportés en Amérique y ont une pulpe moins acide. Leur feuillage se ferme de nuit. On fait des confitures de tamarins.

CASSE, *Cassia fistula*, L. Longues gousses brunes, ligneuses, cylindriques, à cloisons transversales, remplies d'une pulpe brune, douce, laxative, tempérante. Tient parenchyme, gluten, gélatine, gomme, extrait, sucre et valves, selon M. Vauquelin. Vient d'Orient et de l'Inde; transportée en Amérique. Grand arbre comme le précédent. La *cassia emarginata*, L., des Antilles, a les mêmes vertus. La *cassia marilandica* purge comme les sennés. La *cassia occidentalis*, L., d'Amérique, a l'odeur nauséeuse et la fleur jaune de toutes les *cassia* vertes. Ses racines charnues servent comme apéritives et diurétiques en décoction. La *cassia chamœcrista*, L., a les feuilles pinnées, qui se penchent quand on les touche; la décoction de ses racines dans l'eau passe pour un antidote très-apprécié contre les poisons des *Echites*, *Cameraria*, *Plumeria*, *Nerium* et autres, donnés trop souvent par les Nègres empoisonneurs, selon William Wright. La *cassia fistula*, de Java, donne des bâtons très-gros, mais leur pulpe n'est pas si bonne que l'ordinaire.

SENNÉ D'ALEXANDRIE, à feuilles ovales lancéolées, se tire d'Egypte et de Syrie, de la *cassia lanceolata*, de Forskahl, p. 85. Le senné, à larges feuilles, vient de la *cas-*

sia senna, Delille. *Egypt.*, pag. 13. Il contient, selon Bouillon-Lagrange, un principe soluble à l'eau et à l'alcohol ; devenant comme résineux par sa combinaison avec l'oxygène. Il y existe, en outre, du sulfate de potasse, des carbonates de chaux et de magnésie. Ainsi, la longue ébullition ôte de la faculté purgative au senné. Les follicules sont moins purgatives. Le senné qu'on nomme de la *palte*, espèce de tribut payé en cette feuille, est le plus estimé. Les *follicules* sont les semences ou gousses de l'arbuste, aplaties, membraneuses, réniformes. Ces feuilles et semences sont très-purgatives, nauséeuses; viennent de la *cassia acutifolia*, Lamark. Delille a remarqué qu'on y mêlait, dans le Levant, des feuilles de divers apocyns, ou *Cynanchum*, L.; *voyez* ARGUEL, p. 189. Ces dernières feuilles se reconnaissent en ce qu'elles sont plus alongées et plus aiguës ; elles causent des coliques et des superpurgations. Les acides adoucissent leur action. Le SENNÉ D'ITALIE, *cassia senna*, L., à feuilles plus obtuses, différent du premier, est pareillement purgatif, nauséeux, mais moins actif. D'autres sennés, *cassia*, sont purgatifs encore. La *cassia alata*, L., des Antilles, herbe à dartres, guérit celles-ci par l'onguent fait avec ses fleurs. La *cassia absus*, L., sert aussi comme senné dans les mélanges qu'on en fait en Egypte. *Voyez* Colladon, *Dissert.* sur les *cassia*.

2° NOIX DE BEN, du *Guilandina moringa*, L., *Hyperanthera moringa*, de Vahl, ou *Moringa oleifera* ou *zeilanica*, Lamarck. Cet arbre de l'Inde, cultivé aussi en Amérique, a des racines âcres comme le raifort; son bois teint en bleu avec le fer. Ses noix purgatives, triangulaires, blanchâtres, en forme de noisettes, appelées *glans unguentaria* et *balanus myrepsica*, donnent par expression une huile inodore, très-limpide, qui ne rancit pas. et qui prend tous les arômes. Recherchée des parfumeurs; adoucissante contre les rhumatismes, comme celle de sésame, qu'on y mêle souvent. Les noix de Ben se peuvent manger aussi. Les feuilles de l'arbre sont rubéfiantes, antispasmodiques; rubéfient la peau. Les POIS QUENIQUES, *G. bonduc*, L., ont des qualités analogues. Le *Gymnocladus canadensis*, Lamarck, nommé aussi CHICOT, est regardé comme antivénérien. Ses semences ou pois triangulaires, donnent de l'huile, et sont quelquefois usités comme purgatifs; vient de l'Amérique, et aussi dans les Indes orientales.

BOIS DE CAMPÊCHE, *Hæmatoxylum campechianum*, L. Arbre d'Amérique méridionale, à bois rouge-brun, teignant en pourpre ou violet, précipitant le fer en noir; est astringent. On en fait un extrait tonique; donne un principe colorant rouge, *hématine* de M. Chevreul, en petits cristaux, et une matière couleur de marron, une substance animalisée, etc.

BOIS DE BRÉSIL, DE FERNAMBOUC, DE SAPAN, *Cæsalpinia sappan*, L., se trouve aussi dans l'Inde; *cæsalp. crista*, L. Son bois rouge teint en lacque, mauvais teint; est de saveur plutôt douce, extractive, qu'astringente. Le *cæsalp. bonducella*, Willd. Son écorce est un bon fébrifuge, en infusion avec du poivre noir chez les Hindous. On la prend aussi en poudre ou en décoction avec la racine de *gentiana chirayta* de Roxburg. Les belles fleurs de la *poinciana pulcherrima*, L., causent l'avortement, en Amérique aux négresses. Le bois d'Inde est donné quelquefois, à tort, ainsi que le CONDORI, *adenanthera pavonia*, L., à grains rouges, pour du santal rouge, qui est résineux, aromatique, plus austère. Ce BOIS DE CORAIL peut teindre la soie en rouge, et donner une belle encre.

KINO DE L'INDE, paraît venir des *Butea frondosa* et *superba* (Roxburg, *plant. coromand.* tome 1er fig. 21). Il découle un suc rouge, astringent, des écorces de ces beaux arbres. *Voyez* p. 217, l'autre kinô.

3° RÉSINE ANIMÉ, découle de l'*Hymenæa courbaril*, L. Arbre d'Amérique; elle est d'un jaune de soufre, très-odorante, s'enflamme bien, entre dans des fumigations et des onguens. Atténuante, céphalique, résolutive. La gousse de l'arbre contient une farine acidule, nourrissante. La résine ne découle que des arbres malades.

4° GAINIER, arbre de Judée, *Cercis siliquastrum*, L. Ses belles fleurs rouges sont piquantes, antiscorbutiques, en salade. Acclimaté en France.

BOIS PUANT, *Anagyris fœtida*, L., du midi d'Europe, comme le précédent. Ses feuilles sont répercussives, emménagogues, céphaliques. Semences émétiques très-fortement.

5° AJONC, *Ulex europæus*, L. Plante atténuante, diurétique, pousse à la peau, donne des nausées.

BOIS D'ASPALATH, *Aspalathus candicans?* de l'Asie

ou de l'Afrique; odorant; supplée le bois d'aloès quelquefois.

FAUX BOIS DE RHODES, *Genista canariensis*, L. Bois jaunâtre, à veines rouges, d'odeur de roses; vient des Canaries. Celui des Antilles est tiré de l'*amyris balsamifera*, L. Servent en fumigations; sont cordiaux, céphaliques. (*Voyez* pag. 183 et 185, le vrai bois de Rhodes, et la famille des térébinthacées.)

GENESTROLE, *Genista tinctoria*, L. Les teinturiers tirent une couleur jaune des fleurs de ce genêt; sont apéritives et diurétiques, ainsi que ses feuilles.

SPARTE PURGATIF, *Spartium purgans*, L. Ses feuilles et ses semences. Le GENÊT A BALAIS, *Spar. scoparium*, L., est diurétique, même pour les animaux qui en mangent; passe pour un bon apéritif; semences émétiques.

SPARTE A NATTES, *Spartium junceum*, L., ou GENÊT D'ESPAGNE. Il donne une bonne filasse; vertus encore plus marquées que dans le genêt à balais.

CYTISE DES ALPES, faux ébénier, *Cytisus laburnum*, L. Feuilles diurétiques, résolutives, ainsi que celles des congénères. Bon fourrage. Les graines de ce faux ébénier contiennent une matière grasse, verdâtre, de l'albumine, un principe vomitif, une matière verte, des malates, etc.; sont très-émétiques. Les fleurs tiennent un principe colorant, une matière huileuse odorante, des traces, de l'acide gallique, de la gomme, etc. Les graines de faux ébénier, selon MM. Chevalier et Lassaigne, donnent une substance grasse outre de la gomme, plus abondante avant la maturité, et une matière vomitive, jaune brune, incristallisable, attirant l'humidité, nommée *cytisine*, analogue à l'émétine. Le célèbre CYTISE des anciens est la *medicago arborea*, L. ou luzerne en arbre.

POIS D'ANGOLE, ou DE PIGEON, ou DE SEPT ANS, *Cytisus cajan*, L., d'Afrique. Ses pois ou semences nourrissent les nègres, ont une saveur odorante; ses bourgeons sont très pectoraux, sa racine aromatique.

LUPIN, *Lupinus albus*, L. Semences blanches, aplaties, un peu amères, emménagogues, vermifuges; à l'extérieur, leur farine est résolutive dans les affections de la peau; aliment amer, usité des peuples du Midi; rôties imitent le café.

ARRÊTE-BOEUF, *Ononis spinosa*, L., ou BUGRANE, *On. arvensis*, L. Racines principalement diurétiques, détersives, apéritives; contiennent de l'oxalate de chaux.

PISTACHE DE TERRE, *Arachis hypogœa*, L. Originaire d'Afrique, cultivée au midi de l'Europe; ses gousses se recourbent en terre et donnent des semences huileuses, nourrissantes, dont on fabrique un chocolat commun en Espagne; on en tire une huile douce comme celle d'olives, et qui ne rancit pas. Racine sucrée comme la réglisse.

VULNÉRAIRE, *Anthyllis vulneraria*, L. Herbe traumatique; aussi l'*anth. barba Jovis*, L.: l'*anth. cretica* passe pour apéritive.

PSORALIER GLANDULEUX, *Psoralea glandulosa*, L. Est le fameux THÉ DU PARAGUAY, trés-stomachique, vulnéraire, très-vermifuge, se prend en Amérique.

PSORALIER BITUMINEUX, *Psoralea bituminosa*, L. Ses feuilles sentent le bitume, sont diurétiques et très-bonnes contre le cancer. L'huile de ses graines estimée comme antiparalytique. Est d'Europe méridionale.

CONTRA-YERVA du Mexique, *Psoralea pentaphylla*, L., d'Amérique espagnole. Racine un peu aromatique, d'un goût piquant, employée dans les fièvres malignes et contagieuses. Se trouve dans les officines espagnoles. Jussieu, *Mem. acad. sc.* 1744, fig. 17.

TRÈFLE DES ALPES, *Trifolium alpinum*, L. Racine sucrée comme la réglisse; la remplace.

PIED-DE-LIÈVRE, *Trifolium arvense*, L. Antidysentérique, béchique. Le trêfle cultivé ordinaire est le *trifolium rubens*, L.

MÉLILOT, *Melilotus officinalis*, Tournef. et Juss. Célèbre béchique, discussif, adoucissant. Le Triolet aromatique, ou lotier odorant, *Melilotus cœrulea*, T., dit faux baume du Pérou, est diurétique, vulnéraire, anodin. (*Trifolium*, L.)

LUZERNE, *Medicago sativa*, L. Herbe adoucissante. Aussi la LUPULINE, *Med. lupulina*, L. Ce sont des fourrages excellens.

FENUGREC, *Trigonella fœnumgrœcum*, L. Graine odorante très-maturative, muqueuse, résolutive, parégo-

rique ; s'applique sur le gonflement des mamelles, la goutte sciatique, etc. On la mange dans le Levant; est très-stomachique.

LOTIER BLANC, *Lotus dorycnium*, L. Sa graine recommandée contre les hémorrhoïdes par Rivière. Il a 5 feuilles.

LOTIER JAUNE, *Lotus corniculata*, L. Plante anodine, émolliente, sert contre les brûlures. Le *Lotus edulis*, L., se mange en Italie.

DOLIC, ou Haricot d'Egypte, *Dolichos lablab*, L. Se mange aussi comme les haricots en Italie. Les Yeux-de-bourique, *Dol. urens*, L., vermifuges excellens, et les Pois à gratter, *D. pruriens*, L., des Antilles, à légumes couverts de poils roides, causent de vives démangeaisons, qu'on guérit avec une solution de sulfate de fer. Sont anti-hydropiques et anthelmintiques. Ces poils, mêlés à du syrop épaissi en miel, peuvent s'avaler sans danger ; ils piquent et tuent les vers, mais le mucus des intestins défend les parois de ceux-ci contre ces poils. Le Dolic à gousses menues, *D. catiang*, L., des Indes, le *D. soja*, L., du Japon, ont des semences excellentes ; on fait une sauce avec le Soja, très-estimée en Europe. Les *Dol. tuberosus*, L., et *bulbosus*, L.. ont des racines qui se mangent aussi. Les chevaux mangent le *dolichos biflorus*, L., dans l'Inde orientale.

HARICOT, *Phaseolus vulgaris*, L. Originaire de l'Inde ; farine émolliente, diurétique, nourrissante. Les haricots à grandes fleurs rouges, ou d'ornement, *phaseol. caracalla*, originaires du Brésil, sont odorans. Le haricot nain ou sans rame, *phaseol. nanus*, L., est aussi alimentaire. La farine du haricot mungo, *phas. mungo*, L., des Indes, cultivé dans l'Amérique chaude, donne une sorte de sagou très-usité en Angleterre et dans la marine. Le *phaseolus minimoo*, de Roxburgh, se mange dans les Indes orientales.

LACQUE de l'*Erythrina monosperma*, L., de l'Inde. Arbre donnant une résine rouge qui s'emploie comme la gomme lacque. L'*Er. corallodendron*, L.; Arbre de corail à jolies graines rouges qui servent à faire des chapelets, comme le suivant. Racines sudorifiques, fleurs pectorales.

6° ABRUS, *Abrus precatorius*, L. Pois rouges et noirs, servent en chapelets, passent pour ophthalmiques, cépha-

liques, émétiques ; viennent de l'Inde. Racine sucrée comme la réglisse, sert de même.

BOIS-IVRANT, *Piscidia erythrina*, L. Enivre les poissons, sans les rendre vénéneux. Vient de la Jamaïque. Aussi, la liane à enivrer les poissons, chez les Galibis de la Guyane, *Robinia micou*, d'Aublet.

ARBRE-AUX-POIS, *Robinia caragana*, L., de Sibérie. Ses pois sont oléagineux, bons à manger ; son écorce sert de cordes. Les branches du *robinia viscosa* sont enduites naturellement de *glu*. L'acacia ordinaire est le *robinia pseudo-acacia*; il y en a à fleurs roses et de visqueux.

ASTRAGALE ADRAGANT, *Astragalus gummifer*, Labillardière (*Journal de Phys.*, 1790). Exsude la gomme adraganthe, ainsi qu'un autre astragale non décrit, observé en Perse par Olivier ; mais l'*astr. tragacantha*, L., qui croît vers Marseille, n'en fournit point ; ni l'*astragalus creticus*, Lamarck, déjà décrit par Tournefort (*Voyage au Levant*, tome 1, fig. 21 ; et Sibthorp, *Flor. græc.*, tab. 736) ; ni l'*astrag. cristatus*, Willdenow, que Sibthorp croit être la vraie τράγακανθα, de Dioscoride, et qui croît dans le Péloponèse. Olivier a décrit, en Arménie, l'*astragalus verus*. On a trouvé, par l'analyse de la gomme adraganthe, une gomme soluble 0,57, de la gélatine épaisse, ou cérasine 0,43 ; de plus, de l'azote, de la chaux, peut-être un peu d'acide malique. Cette gomme en larmes blanches opaques, forme dans l'eau un mucilage épais, insipide, incrassant, qui tempère et adoucit dans la toux, l'ardeur d'urine, l'hémoptysie. Vient de l'Orient, comme la *gomme de Bassora* qui en est une variété rougeâtre, point soluble à l'eau.

LA GOMME JEDDA OU JEDDAH, apportée des royaumes de Juida et d'Adel, ressemble à la gomme adraganthe, ne se dissout pas, mais se ramollit seulement dans l'eau, même chaude.

AUTRES ASTRAGALES. La réglisse sauvage, *Astrag. glycyphyllos*, L. Racine sucrée, remplaçant la réglisse ; les feuilles s'emploient dans les rétentions d'urine ; commune dans toute l'Europe. La barbe de renard, *astrag. poterium*, L., à racine vulnéraire et nervine. L'herbe au lait, *astrag. glaux*, L., en Espagne, qui, donnée avec de l'eau d'orge, excite une abondante secrétion de lait chez les nourrices. L'*astr. cicer*, L., à semences apéritives et détersives. L'as-

tragale à gousses velues, *astrag. exscapus*, Jacq. (*Rarior.*, fig. 17), a une racine très-estimée en Hongrie contre la maladie vénérienne. Et d'autres congénères. Sont usitées en médecine. *Voyez* Decandolle, *astrag.* Paris, 1802, 4°.

BAGUENAUDIER, FAUX SENNÉ, *Colutea cruenta*, L. Ses feuilles et ses gousses renflées sont purgatives, mais moins que le senné. Son fruit engraisse les brebis et leur donne beaucoup de lait. Le Baguenaudier, *colutea arborescens*, L., est purgatif aussi.

RÉGLISSE, *Glycyrrhiza glabra*, L. Racine jaune sucrée, apéritive, expectorante, béchique, ainsi que son extrait épaissi, diurétique; croît au midi d'Europe; plante vivace. La RÉGLISSE HÉRISSÉE, de Dioscoride et des anciens, *Glyc. echinata*, L. Celle du Midi a des racines plus douces que celle du Nord. Le suc doux de ces plantes est d'un usage merveilleux, dit-on, contre les dartres aussi en application (*Comm. Petropol.* 1777). La réglisse tient amidon, matière cristalline ou *agédoite*, une huile résineuse âcre, des acides phosphorique et malique, combinés à la chaux, à la magnésie, selon Robiquet. La matière sucrée est la *saccogommitte*, de Desvaux.

GALÉGA, LAVANÈSE, *Galega officinalis*, L. Est d'Europe; plante sudorifique, vermifuge, alexitère, utile, dit-on, contre l'épilepsie et les convulsions des enfans. Le *galega tinctoria*, L., de l'Inde, donne un indigo pâle, et le *G. piscatoria*, L., d'Amérique, enivre le poisson, comme les *piscidia*.

INDIGO, ANIL, *Indigofera tinctoria*, L. Fécule bleue; séparée, par fermentation, des feuilles de cette plante dans l'eau, en Amérique, sert en teinture. L'*indigofera anil*, Lamarck, dont l'odeur entête, et plusieurs autres espèces, l'*ind. trita*, L., *ind. hirsuta*, L., *argentea*, *disperma*, etc., en fournissent aussi dans les deux Indes. Le guatimala est le plus estimé, ainsi que le flore, le cuivré, etc. Se dissout dans l'acide sulfurique et les alcalis, sans être décoloré. Qualités atténuantes, utiles dans l'ictère; est aussi astringent; peu usité en médecine. Donne l'*indigotine*, principe mêlé à de l'ammoniaque, de la gomme, des matières vertes et résineuses et autres impuretés dans l'indigo ordinaire, selon M. Chevreul.

7° GESSE TUBÉREUSE, MACUSON, *Lathyrus*

tuberosus, L. Racine tubéreuse, sucrée, à fécule blanche nourrissante. Braconnot (*Annales chim. et phys.*, tom. 8, p. 241) y a trouvé : eau, 328; amidon, 84; sucre de canne, 30; matière animalisée, 15; albumine, 14; fibre ligneuse, 25; des sels, une huile rance, une sorte d'adipocire, et un principe odorant.

POIS GESSE, *Lathyrus sativus*, L., à graines nourrissantes. Les *Lathyrus sylvestris* et *pratensis*, et *latifolius*, L. Le pois de senteur, *Lathyrus odoratus*, L., originaire de Sicile et de l'Inde; les gesses, *Lath. clymenum*, L., d'Espagne, et *Lath. tingitanus*, L., de Tanger, sont remarquables. Plantes détersives, astringentes, vulnéraires, servent en fourrages.

VESCE, *Vicia sativa*, L., et ses congénères sont de bons fourrages. Semences détersives, atténuantes, astringentes. Celles de la lentille du Canada (variété de la vesce commune) font un bon pain.

FEVE DE MARAIS, Féverole, *Vicia Faba*, L., *Faba vulgaris*, Decandolle. Nourrissante, de dure digestion, venteuse; sa farine est l'une des quatre résolutives. Une variété à fève amère remplace le café en Alsace, étant torréfiée. Tiennent amidon, matière animale, phosphate de chaux, de potasse et sucre. La peau tient du tannin, selon M. Vauquelin.

LES OROBES, *Orobus niger*, et *luteus*, et *vernus*, et *sylvaticus*, L. A graines donnant une farine résolutive. L'*Or. tuberosus*, L., a des racines noueuses, nourrissantes. Selon Hippocrate, des Thraces, qui vivaient continuellement d'orobe, étaient atteints de gonagre (*Epidem.*, l. 2, ch. 4.)

LENTILLE, *Ervum Lens*, L. Semences de difficile digestion, astringentes; nuisent, dit-on, à la vue. L'Ers, Orobe des officines, *Ervum ervilia*, L. Sa farine est très-maturative et résolutive, nuit aux cochons; cause des tremblemens, quand on la mange dans le pain.

POIS, *Pisum sativum*, L., et ses variétés de culture. Cet aliment en vert contient un principe saccharin, utile dans le scorbut. Les pois secs sont plus lourds et venteux. Les pois donnent amidon, matière végéto-animale, albumine, sucre, mucilage, matière féculente et fibreuse, quelques sels.

POIS CHICHE, *Cicer Arietinum*, L. Originaire des pays chauds; aliment pesant, mais sain. Farine résolutive

dans les maladies de peau, les tumeurs; semences diurétiques, vermifuges. La plante laisse transuder un suc très-acide (Acide *cicérique* de Deyeux et Proust); c'est de l'acide oxalique et acétique.

8° CHENILLE, *Scorpiurus vermiculata*, L. Ses gousses, tordues ou courbées comme la queue d'un scorpion, l'ont fait supposer utile contre la piqûre de cet insecte. Plante dessicative.

PIED D'OISEAU, *Ornithopus perpusillus*, L. Herbe anticalculeuse; vantée contre les hernies. L'*Ornithopus scorpioïdes*, L., a des feuilles rubéfiantes, en topique sur la peau.

FER-A-CHEVAL, *Hippocrepis comosa*, L. Herbe astringente.

CORONILLE, FAUX SENNÉ, *Coronilla Emerus*, L, Arbuste. Ses feuilles purgent et se substituent au senné par les gens de campagne. Les semences très-amères de la *Coronilla varia*, L., empoisonnent, selon Seiler.

SECURIDACA, *Coronilla Securidaca*, L. Nommée aussi *Fève lupine*. Graine brune, d'une amertume très-forte, nauséeuse, qui purge; l'herbe empêche la conception, prise avant coït, selon Dioscoride; émeut l'estomac. Vient d'Espagne.

SAINFOIN, *Hedysarum Onobrychis*, L. Herbe maturative, discussive, utile dans la strangurie.

SULLA, *Hedysarum coronarium*, L. Est d'Espagne; fourrage excellent; a les propriétés du précédent.

ALHAGI, MANNE DES HÉBREUX, *Hedysarum Alhagi*, L. Sainfoin en arbuste épineux, d'où suinte assez abondamment une MANNE purgative. Croît en Arménie, en Perse, et aussi dans les îles de l'Archipel. Un autre sainfoin remarquable est l'*Hedysarum gyrans*, L. Sainfoin oscillant, herbe du Bengale, dont les folioles latérales se meuvent d'elles-mêmes en se contournant, sans être irritables quand on les touche. Broussonnet, *Journ. Phys.*, 1787. Après la fécondation, elles ne se meuvent plus; les sensitives aussi ne sont plus irritables alors.

SESBAN, *Æschinomene Sesban*, L. Semences très-stomachiques, emménagogues, en Égypte. Ecorce fébrifuge, fournit extrait amer, gomme rouge. La NÉLITTE, ou l'*Æsch. cannabina*, L., donne de la filasse, et l'AGATY, *Æsch. grandiflora*, L., de l'Inde, comme la précédente, donne une

gomme propre à la teinture. On mange ses fèves. L'extrait d'agaty est amer, et employé contre les fièvres aussi; ses fèves sont astringentes ou stomachiques: arbustes souvent usités en Asie.

9° ANGELIN, *Andira Pisonis*, de la Guiane. Semences très-vermifuges. Leschenault a trouvé l'*Andira Alstedii*, aux Moluques et en l'Inde, qui est un excellent contre-poison.

CABBAGE ou UMARI, *Geoffræa inermis*, de Wright. Arbre de la Jamaïque, à écorce jaune, épaisse, amère, astringente, vermifuge; à haute dose, elle fait vomir; est fébrifuge. La *Geoff. Surinamensis*, Swartz, a les mêmes propriétés. Usitées en Angleterre et en Hollande. Les écorces de cette dernière, sont aussi vermifuges.

SANTAL ROUGE, *Pterocarpus santalinus*, L. Arbre de l'Inde orientale; à bois rouge foncé, résineux, odorant, de saveur austère, astringente, tonique, rafraîchit même (*Voy*. p. 264). Il en découle une résine rouge, analogue à celle du suivant. Pelletier en a extrait un principe colorant, rouge, dit la *Santaline*.

SANG DRAGON, *Pterocarpus Draco* de Loëfling. Résine rouge, commune, tirée par incision de cet arbre de l'Inde. Le *Pteroc. Marsupium* de Roxburg, tome 2, p. 9, donne une couleur orange, en teinture et en suc concret.

FÈVE TUNKA, ou Tongo, *Baryosma Tongo*, Gærtner; *Coumarouna odorata* (Aublet, Guyane, pag. 740); *Dipterix odorata*, Willd. Vient dans les gousses du Coumarou; arbre de la Guiane, a une excellente odeur de mélilot, forme cylindrique, avec un sillon de chaque côté; se couvre parfois d'une efflorescence blanchâtre en aiguilles; cette fève sert pour aromatiser le tabac et autres objets.

10° BAUME DE COPAHU, *Copaïfera officinalis*, Jacquin, *Americ. pictur.* icon., tab. 86. Arbre du Brésil, à écorce résineuse, d'où découle par incision une résine limpide, jaunâtre, d'odeur pénétrante, aromatique, liquide comme du sirop, d'un goût âcre et amer, soluble dans l'alcohol. Passe pour un excellent vulnéraire détersif; arrête les dysenteries, les flux, la gonorrhée et la leucorrhée; diurétique, apaise les douleurs néphrétiques; recommandée encore dans la phthisie naissante. Est une combinaison d'une résine et d'une huile volatile particulière, analogues à la térébenthine; se falsifie par son

mélange avec l'huile de pavots; alors graisse les doigts et le papier. *Voyez* au baume Rakasira.

QUINQUINA GRIS (écorce des Jésuites) du *Myrospermum pedicellatum*; Jacquin. Arbre d'Amérique, le premier quinquina apporté en Europe; est résineux, odorant, moins amer et moins astringent que les véritables quinquina, dont il porte le nom au Pérou, tandis que les écorces des *cinchona* y sont nommées toutes *cascarilla*. (*Voyez* Fam. des rubiacées, pag. 210 et suivantes.)

BAUME DU PÉROU, noir et blanc, sec ou liquide, du *Myroxylum peruiferum*, Willd., Hernandez, *Mexic.* p. 51, icon. Le blanc liquide, jaunâtre, comme le miel, se tire par incision de cet arbre du Pérou. Le roux ou rouge est sec, dans des coques ou cocos; est moins pur, se desséche à l'air; le brun ou noir liquide s'obtient, par la décoction dans l'eau, de l'écorce et des rameaux. Ces baumes sont de la nature des térébenthines, et chargés d'acide benzoïque qui leur donne une odeur suave; leur saveur est âcre, amère, sont nervins, céphaliques, stomachiques, antiasthmatiques, vulnéraires. Entrent dans les parfums.

LXXXVIII. *TÉRÉBINTHACÉES.* Arbres ou arbustes à feuilles pinnées, à odeur forte, résineuse, quelquefois vireuse, ou bien aromatique : 1° fruits à une loge, monosperme; 2° fruits à plusieurs loges; 3° fruits à plusieurs capsules monospermes; 4° semences dans une chair; 5° semences non entourées d'un périsperme charnu.

1° POMME OU NOIX D'ACAJOU, *Cassuvium occidentale*, Lamarck, *Anacardium occ.*, L. Le pédoncule de sa noix est acidule, astringent. Se mange, peut fermenter, et faire une boisson vineuse qu'on mêle au punch. L'amande réniforme de la noix a le goût des cerneaux, passe pour aphrodisiaque avec du lait. On rôtit ces noix ou l'on blanchit cette amande à l'eau chaude. Sa coque contient une huile ou plutôt une résine liquide soluble dans l'alcohol, usitée contre les scrophules; âcre, caustique, tachant le linge d'une manière indélébile; la gomme rousse, insipide, translucide, soluble à l'eau, adhérente aux dents, est la GOMME D'ACAJOU, aussi bonne que l'arabique, qui

suinte de l'arbre; sert à vernisser. Vient d'Amérique. On fait un sirop de noix d'acajou.

ANARCADE, ou Fève de malac, *Semecarpus Anacardium*, de Linné fils, est de l'Inde orientale. Diffère de la précédente, avec laquelle on la confond. C'est une noix en forme de cœur d'oiseau, d'une écorce dure, brune, sous laquelle est un mucilage huileux, noir, caustique, et ensuite une amande douce et blanche. On lui attribue la faculté d'atténuer les humeurs, d'exalter les sens et l'esprit, d'aviver la mémoire, d'être céphalique, échauffante (*Bulletin de pharm.* 1814, p., 71). Le suc mucilagineux dissipe les dartres, les écrouelles. Les fruits verts donnent une bonne encre : se mangent. Les médecins indiens l'emploient comme antisyphilitique.

MANGUE, du *Mangifera indica*, L., des deux Indes. Bon fruit, dépuratif. Ses noyaux sont vermifuges; l'arbre donne une résine liquide, odorante, antisyphilitique, dans l'Inde.

SUMAC, *Rhus coriaria*, L. La Roure des corroyeurs. Ses feuilles, fleurs et fruits sont acidules, très-astringens, comme son écorce, qui sert à tanner. Elle est antiseptique, arrête les flux, le scorbut, etc. Le Fustet des corroyeurs, *rhus cotinus*, L., est également astringent; son bois jaune teint en couleur de café. Cet arbuste est un poison pour les moutons. Il en est de même du Redoul, ou Redon, qui peut-être appartient plutôt à la famille des nerpruns ou frangulacées; est le *coriaria myrtifolia*, L., arbrisseau qui sert au tannage et à la teinture, mais dont les fruits doux et beaux causent des convulsions, le délire, et même la mort aux hommes et aux animaux. On a employé mal à propos les feuilles du redon, ou redoul, pour adultérer le senné. Le *rhus glabrum* et le *rhus vernix*, L., s'emploient comme fébrifuges, leurs écorces servent comme mordans des couleurs rouges, en teinture.

TOXICODENDRON, *Rhus toxicodendron*, L., et *rhus radicans*, qui en est une variété. Arbustes grimpans, originaires de Virginie et du Canada. Leur suc laiteux est caustique, vésicatoire sur la peau, poison à l'intérieur. Les vapeurs qu'ils exhalent sont seules délétères, selon Van-Mons. On fait de leurs tiges et feuilles, vertes ou sèches, et de leur suc, un extrait fort utile et vanté dans la paralysie et les dartres; contenant matière végéto-animale. Il

se prend à l'intérieur ; est moins dangereux que la plante fraîche. On en tire aussi une eau distillée ; Dufrénoy, *Traité des Maladies*, 1788. Les feuilles se doivent cueillir avant la floraison. Les baies du *rhus typhinum* tiennent d'abord, selon John, de l'acide gallique ; puis, en mûrissant, du tartrate acidule de potasse ; après être cueillies, il s'y développe de l'acide acétique.

COPAL OCCIDENTAL DU SUMAC, *Rhus copallinum*, L. Résine dure, transparente, jaunâtre, en masse ; d'odeur assez faible. Se tire par incision. En Amérique septentrionale (*Voy.* aux Guttifères, pag. 241). Sert pour les vernis ; est céphalique en fumigations. Est-ce la résine Caragné de l'arbre de la folie (ou troublant l'esprit), selon Hermandez ? Cette résine contient, sur 25 parties, 24 de résine, un peu de matière végéto-animale, plus, des matières étrangères, selon Pelletier. Le *canarium commune* fournit une résine qui sert à brûler, à Amboine, pour éclairer.

VERNIS NOIR DU SUMAC, *Rhus vernix*, L., et *Rh. succedanea* du Japon. Arbuste vénéneux, comme le toxicodendron. Ce vernis découle par incision, est blanc, mais noircit à l'air. Leurs graines donnent une huile ou suif végétal pour faire des chandelles.

2° CAMELÉE, *Cneorum tricoccum*, L., d'Espagne. Arbuste âcre, caustique, drastique, détersif puissant, mais dangereux.

BRÉSILLET BATARD, *Comocladia dentata*, L. Bois d'un rouge noir, teignant comme celui du Brésil. Vient du même pays. Aussi le *Comocl. illicifolia*, teint en brun ou noir indélébile ; leur ombre passe pour malsaine, comme celle des *Aylanthus glandulosa*, Desfontaines.

L'écorce de *Comoclodia pubescens*, à la Jamaïque, est d'une âcreté qui enflamme la bouche, sert contre la paralysie et les léthargies.

BAUMIER DE LA MECQUE, *Amyris opobalsamum*, Forskahl, et le Baumier de Giléad, *Amyr. gileadensis*, L., espèce voisine ; donnent 1°, par incision, le meilleur baume de la Mecque ou de Judée, qui est limpide, blanc, d'une odeur très-pénétrante, suave, de citron et de romarin, térébinthinacée, de saveur âcre, amère, astringente, qui surnage l'eau étant récent ; est très-rare ; 2° celui par ébullition des

rameaux et des feuilles de l'arbuste est aussi huileux, limpide; 3° la décoction, plus forte, donne un baume plus épais, moins odorant: est celui usité d'ordinaire. Il passe pour très-antiseptique, viscéral, vulnéraire. En fumigation, il guérit, dit-on, la stérilité. On le falsifie avec le baume du Canada, ou la térébenthine fine et l'essence de citron. Le fruit de l'arbuste est le *Carpobalsamum*, et ses rameaux le *Xylobalsamum* des officines. Vient d'Arabie-Heureuse, Yemen. On donne pour baume faux de Giléad, la térébenthine du *Pinus balsamea*, L., du Canada. *Voyez* aux conifères, p. 320.

RÉSINE ÉLÉMI, *Amyris elemifera*, L., Icicariba de Marcgrave. Arbuste d'Amérique méridionale, d'où découle par incision cette résine aromatique jaunâtre, molle, d'odeur peu agréable; est antiseptique, détersive, fondante et calmante. Entre dans des onguens. On en tire aussi une autre d'Arabie et d'Ethiopie, d'arbres peu connus. *Voy.* Gardène élémi, p. 217.

BOIS DE RHODES DE LA JAMAIQUE, *Amyris balsamifera*, L. Brûle avec une odeur de roses, sert en fumigations céphaliques. On en peut tirer par la distillation une huile odorante. Bon bois rougeâtre, de construction. L'*Amyris toxifera* passe pour vénéneux. Le suc de l'*Amyris guianensis*, Aublet, est résineux et sert en vernis.

ENCENS, OLIBAN, *Amyris kafal* de Forskahl. Arbre non exactement décrit et connu, qui n'est pas le genevrier, *Juniperus thurifera* ou la fausse sandaraque, comme l'a cru Linné, mais probablement un *Amyris*. Naît dans le royaume d'Adel et autres lieux d'Afrique; découle par exsudation naturelle, en larmes (encens mâle ou femelle, manne d'encens, etc.). On l'attribue dans l'Inde orientale au *Boswellia serrata* de Roxburg (Voyez *Bulletin de pharmacie*, 1813, p. 547). Arbre de la famille des térébinthacées, selon Colebrocke et Fleming, *Asiat. research.*, tome IX et tome XI, p. 158. L'oliban est employé dans les temples, jadis et aujourd'hui, comme parfum et en fumigations, pour purifier l'air malsain dans les anciens sacrifices et dans les grandes assemblées. Résine blanchâtre, concrète, farineuse au-dehors, de saveur un peu âcre; tient gomme, et plus de résine, selon Pelletier et Braconnot. Cette gomme, devient résiniforme par l'acide nitrique; *Annales de chimie*, tome 68, p. 69. L'écorce résineuse de l'arbre se nomme *Narcaphte* ou *Thymiama*; sert aux mêmes usages. L'encens de Moka ou des Indes est rougeâtre, le plus amer, sialogogue. L'oliban est astringent

dans les flux, et céphalique; s'applique sur les dents cariées. On le falsifie avec le mastic. Le galipot est un *gros encens* indigène, résine de pin.

DUPADA, encens de l'Inde usité par les Indous dans leurs temples, en le brûlant. Vient du *Chloroxylon dupada* de Buchanan. *Journey from Bombay*, tome 2, p. 44.

MYRRHE, vient d'un *Amyris*, selon Forskahl, voisin de son *Amyr. kataf.* Il y a diverses opinions sur l'arbuste qui la produit. Bruce (*Voyag. Abyss.*, *tome V*, *fig.* 4 *et* 5) veut que ce soit une acacie, *Sassa gummifera*, qui est épineuse; il est vrai que cette résine est souvent mêlée à la gomme arabique, et l'on y rencontre des feuilles d'acacie. Loureiro, *Flor. Cochin.*, *tome I*, *p.* 309, l'attribue à son *Laurus myrrha*, à fruits huileux, de l'Inde, mais à tort. *Voyez* aussi J. Stackhouse's (extracts from modern authors respecting the Balsam and Myrrh trees. *Bath.*, 1815. 8°). La myrrhe est de couleur brunâtre, ferrugineuse, à grains brillans, gomme-résineuse, âcre, amère, aromatique, friable. Est atténuante, incisive, antiseptique, tonique, maturative, usitée contre les vers, et aussi emménagogue. La myrrhe liquide, ou *Stacte*, paraît s'extraire par décoction du même *Amyris*, qui croît en Abyssinie, et dont la gomme-résine s'amasse en tumeurs sous l'écorce. La myrrhe tient gomme et résine, une matière animalisée; elle donne azote et ammoniaque, s'unit aux oxydes métalliques, et décompose les dissolutions métalliques. Elle tient 34 centièmes de résine amère, et 66 de gomme ordinaire.

BDELLIUM, sorte de myrrhe, ou *Myrrha imperfecta*, des pharmacologistes, vient d'un *Amyris*, L., non décrit, épineux (le *Niouttoutt* d'Adanson), arbre très-analogue à celui de la myrrhe, selon Forskahl (*Mat. med. Arabum*, page 49) et Thevet. Le palmier d'où Kempfer a dit qu'on retirait de cette gomme-résine (*Amœn. exot.*, p. 668), ne paraît pas la produire. Elle est de deux sortes: 1° l'*Opocalpasum* des anciens, tenace comme de la cire, de couleur ferrugineuse, comme la myrrhe, amer, aromatique, se tire d'Arabie et de Perse; 2° le *Bdellium* noirâtre, plus résineux, sec, friable, en grains de saveur et d'odeur semblables au précédent, qui est préférable. Celui-ci vient d'Afrique, de Guinée. Substances très-résolutives, discussives, sudorifiques, emménagogues, nervines; usitées dans les emplâtres styptiques. Tient, selon Pelletier, résine 59, gomme 9, bassorine 30, huile volatile, une petite quantité.

RÉSINE CANCAME, vient d'Arabie et d'Éthiopie, probablement d'une espèce d'*Amyris*, peu connu, selon Sprengel, analogue à la résine élémi.

BAUME ACOUCHI, *Icica Acuchini*, d'Aublet; *Amyris Acuchini*, Wildenow. Arbre de Cayenne, qui distille une térébenthine odorante, vulnéraire, nervine. L'arbre d'encens, ou coumier, de Cayenne, *Icica heptaphylla*, Aublet, donne également une résine fluide, d'odeur de citron, de même propriété. L'*Arouarou* des Galibis est l'*Amyris ambrosiaca* de Wildenow; la résine du coumier en vient : elle est très-suave, et se brûle en place d'encens; se donne contre la dysenterie, dans du vin; sert en fumigations, et dans les diarrhées chroniques muqueuses, en Angleterre, à la dose d'un gros. Les autres iciquiers, *Icica* d'Aublet, produisent des térébenthines aussi.

BAUME HOUMIRI, *Houmiria*, Aublet; *Myrodendrum Houmiri*, Lamarck. Arbre de Guiane, à bois rouge, d'où découle une résine rouge, balsamique, comme le styrax; transparente; a les qualités des précédentes. Cet arbre appartient peut-être à une autre famille. Son écorce résineuse sert de torche ou flambeau.

TODDALIE. Écorce épaisse d'un brun rougeâtre, recouverte d'un épiderme brun ou fauve; saveur amère, aromatique faiblement; l'écorce intérieure, formant le liber, est singulièrement amère, piquante, poivrée. Employée contre les fièvres intermittentes. Arbuste des îles d'Afrique et du continent d'Asie méridionale, *Toddalia asiatica*, Juss., *Paullinia asiatica*, L., *Scopolia asiatica*, Smith et Willdenow.

MOLLÉ, ou POIVRIER D'AMÉRIQUE, *Schinus molle*, L. Donne une résine blanche, qui sent comme le poivre et le fenouil; purgative, détersive, astringente, ainsi que son bois. Ses fruits aigres et doux peuvent fermenter en boisson vineuse. Au Pérou. Arbuste dioïque.

PISTACHIER, *Pistacia vera*, L. Dioïque comme le précédent. Originaire de Perse. A pour fruit une amande oléagineuse, verte, de saveur agréable, tempérante, plus adoucissante que les amandes douces, ainsi que l'huile de pistache, qui est verte. Convient en émulsion dans la strangurie, la phthisie, les catarrhes âcres. Arbre transporté de Syrie en Europe par l'empereur Vitellius.

TÉRÉBINTHE, *Pistacia terebinthus*, L. Originaire de Chio; il en découle par incision une térébenthine fine, d'une odeur plus pénétrante et plus suave que celle du sapin ; elle est vulnéraire, antiseptique, diurétique, astringente ; les fruits de l'arbre sont styptiques ; on les marine pour les manger. L'écorce résineuse est substituée à celle de l'encens ou *Narcaphte*, pour fumigations.

MASTIC du *Pistachia Lentiscus*, L. Dans l'île de Chio. Le Lentisque distille par une incision cette résine jaunâtre, transparente, concrète, en larmes, qui rend l'haleine agréable étant mâchée. Cette résine tient de l'acide acétique libre, selon Bouillon-Lagrange. Est astringente, détersive, tonique ; entre en plusieurs emplâtres. On tire des amandes de l'arbre une huile douce pour la table. Le *Pistacia atlantica*, Desfontaines, qui croît en Barbarie, donne une résine semblable au mastic. Fruit acidule. Le *pistacia chia*, L., donne également du mastic, selon Duhamel.

RÉSINE CHIBOU, du *Bursera gummifera*, L. Arbre d'Amérique équinoxiale, le gommier à cochon de Saint-Domingue. Cette résine transparente, jaune, est un excellent vulnéraire ; glutineuse, se dessèche à l'air ; d'odeur aromatique de térébenthine. L'écorce de l'arbre a les vertus du simarouba (Magnoliacées, p. 252). Le gomart d'Orient est le Bois de colophane ; donne aussi une résine tonique, styptique. *Burs. orientalis*, Lamarck.

RÉSINE CARAGNE, vient, dit-on, du *Bursera gummifera*, selon quelques auteurs (Jacquin, *Americ.*, tab. 65; Catesby, *Carolin.*, tome 1, fig. 30), ou de l'*Æginetia caranifera*, de Mutis ; de l'Amérique méridionale. C'est une masse résineuse d'un vert brun, donnant, par la chaleur, une odeur suave. Est vantée comme antirhumatismale et arthritique en fumigations (*Voyez* ci-devant, p. 150 et 289).

BAUME DE TOLU, *Toluifera balsamum*, L., Hernandez, *Mexic.*, p. 53, icon., ou Baume de Carthagène, sec ; résine d'un blond roussâtre, d'un goût agréable, douceâtre, puis amer, chargée d'acide benzoïque ; consistance glutineuse, mollasse. Se prend dans la phthisie et pour les ulcères internes, antiarthritique, nervine. S'apporte dans des coques. D'Amérique équinoxiale. Son odeur absorbe parfaitement celle du camphre dans les compositions médicamenteuses. Ce baume est composé de résine, d'huile volatile et d'acide benzoïque.

MYROBALAN MONBIN, prune du *Spondias Myrobalanus*, L. Drupe acerbe, acidule, laxatif; l'Ambalam, arbre de l'Inde, est une espèce analogue. On dit que l'amande de son fruit, mangée, rend imbécille; on assaisonne le riz avec sa pulpe aigrelette; l'arbre donne une résine (*Voy.* les autres myrobalans, p. 161, 165 et 300). Vient d'Amérique équinoxiale. Le *spondias monbin* sert d'aliment, ainsi que le *spondias citherea*, d'Otahiti; l'hévy, à fruits agréables.

RÉSINE D'AMÉRA, mal à propos nommée *gomme*. Elle découle naturellement des arbres monbins; *spondias amara*, Lamarck, arbre du Malabar et d'autres contrées des Indes, l'*Ambalam*, de Van Rhèede, *Hort. Malab.*, t. 1, p. 89, fig. 50. Résine d'un jaune-roussâtre, un peu amère, usitée en fumigations toniques. Les arbres monbins, ou *spondias*, dont plusieurs fournissent des fruits agréables comme les prunes, laissent suinter aussi de leur écorce une résine analogue.

3° BRUCÉE ANTIDYSENTÉRIQUE, *Brucea antidysenterica*, Miller et Lhéritier. Sorte de faux *angustura*, suivant quelques auteurs. Ecorce épaisse, cassure grenue, cendrée, épiderme cendré, jaunâtre, à points blancs et rubigineux, de saveur amère et tenace, Lamarck, *Mém. acad. sc.*, 1784. Apporté par Bruce. Arbuste d'Abyssinie, dont la seconde écorce infusée dans du petit-lait, ou les feuilles aussi pulvérisées, guérissent sans douleur et sans inconvénient la dysenterie, les flux, selon Bruce. *Voy.* l'addition, p. 324.

BELA AYE, Mauduyt, *Mém. soc. de médecine*, t. 3, p. 369, d'après les observations de Sonnerat, est une écorce d'arbuste dioïque, à fleurs mâles, ayant cinq étamines; à feuilles alternes trifoliées; son écorce très-amère, s'infuse dans une liqueur fermentée produite par le suc de cannes. Est amère comme le simarouba, sert comme puissant antidysentérique. Pourrait être une *brucea*. Une autre espèce, *Brucea paniculata*, Smeathmann, vient de Sierra Leone, comme la *Br. ferruginea*.

4° POIVRIER DU JAPON, *Fagara piperita*, L. Arbuste dont les fruits, de la grosseur d'un pois, l'écorce et les feuilles, sont poivrés, aromatiques; assaisonnent les alimens en place de gingembre et poivre. Le *fagara guianensis*, Lamarck, ou *cacatin*, sert aussi de poivre. En Amérique équinoxiale. Aussi, le *Macqueria* de l'Isle-Bourbon, bois de poivrier.

RÉSINE TACAMAHACA, du *Fagara octandra*, L., de Curaçao et du Mexique, est la vraie tacamaque, rare; vient dans des calebasses : est verdâtre, mollasse, en morceaux, d'une odeur de lavande, d'une saveur âcre; céphalique, chaude, nervine, utérine à l'extérieur, maturative, très-astringente. Très-usitée dans les Indes (*Voy.* aux guttifères le baume vert, et aux amentacées le baume focot, ou la tacamaque jaune, p. 313.)

Le *Ptelea trifoliata*, L., peut suppléer le houblon pour faire la bière. Feuilles amères.

CLAVALIER-MASSUE, *Zanthoxylum clava Herculis*, L. Arbre à bois jaune, feuilles sudorifiques et diurétiques puissans. Croît au Canada. Le *zantoxylum fraxineum*, a une écorce qui excite la salivation et irrite les glandes salivaires; pulvérisée, elle est utile sur les ulcères de mauvais caractère; est peut-être l'écorce, dite TÉCAMEZ. D'Amérique. Les baies ont une saveur poivrée, très-vive en odontalgie. Le *Z. cariboeum*, L., dont l'écorce teint en jaune, est un excellent fébrifuge à Saint-Domingue.

RACINE DE JEAN LOPEZ, *Zanthoxylum?* Bois ou racine d'un végétal peu connu, en fragmens de 8 à 9 pouces, quelquefois gros comme le poignet; de texture poreuse, plus dure au centre; de couleur de paille; écorce lisse, solide, avec un épiderme spongieux, jaune, saveur amère, propriétés toniques, antidiarrhoïque; n'est-ce pas un *quassia*, ou un *morus? Voy.* à l'addition, p. 321.

5° CARAMBOLIER, *Averrhoa carambola*, L. Fruit agréable, sert dans les dysenteries et fièvres bilieuses aux Indes orientales, ainsi que le BILIMBI, *aver. bilimbi*, L. On fait un sirop rafraîchissant avec ses fruits acides. L'*aver. acida*, L., de même. S'envoie quelquefois confit en Europe.

BOIS REINETTE, *Dodonœa angustifolia*, Swartz. Ses feuilles ont une excellente odeur de pomme de reinette, usitées dans les liqueurs des îles. Son bois, en décoction, est laxatif et fébrifuge aux Antilles et aux Indes orientales.

NOYER, *Juglans regia*, L. Originaire de Perse. A plusieurs variétés de noix. La mésange ou à coque tendre, la noix de jauge ou grosse noix, la noix dure, etc. Le cerneau rafraîchit, est indigeste; la noix sèche est âcre; son arille contient de l'acide gallique; on en tire sans feu un huile douce, propre à la table; celle extraite à l'aide de la chaleur, est vermifuge et siccative, bonne à brûler, à vernisser.

On fait du *nouga* de noix, on la confit; on prépare un ratafia de son brou, qui sert aussi à teindre. Les feuilles sont très-détersives, diaphorétiques, antiarthritiques, antisyphilitiques. La sève de l'arbre contient du sucre cristallisable, selon Banon. Plusieurs noyers d'Amérique septentrionale ont des qualités analogues. L'écorce du *jugl. cinerea* et son extrait purgent, sont anthelminthiques et très-odorans. L'écorce est vésicante sur les morsures de serpens. La seconde écorce du noyer et ses chatons font vomir. La substance fongueuse ou les cloisons qui séparent les lobes de l'amande, pulvérisée et donnée dans du vin, arrêtent les dysenteries qui résistent à tout autre moyen. La noix a été vantée en tout temps comme antivénéneuse. Son brou contient, outre un principe colorant noir, analogue à celui des sumachs et du toxicodendron, de l'amidon, des phosphate, malate et oxalate de chaux, de l'acide citrique, de la potasse, de la matière verte et du tannin; *Ann. chim.*, 1810, juin, p. 303.

LXXXIX. *FRANGULACÉES*. Arbustes, 1° à étamines entre les pétales, fruits en capsules; 2° étamines entre les pétales, fruits en baie ou drupe; 3° étamines opposées aux pétales, fruits en drupe. Végétaux à suc vert, purgatif, nauséeux ou vomitif.

1° STAPHYLIN, NEZ COUPÉ, *Staphylea trifolia*, L. On croit que ses noyaux ont les propriétés de la pistache. Arbuste nauséeux. Vient de Virginie.

FUSAIN, *Evonymus europœus*, L., et *E. verrucosus*, L. Ses semences capsulaires, en poudre, causent le vomissement et purgent. A l'extérieur, font périr les poux; ses feuilles sont détersives; l'écorce de l'arbuste est âcre, émétique.

2° APALACHINE, *Cassine Peragua*, L., ou THÉ DES APALACHES, *Ilex vomitoria*, Aiton et Willd. Les Sauvages des monts Apalaches en Amérique, boivent l'infusion de ses feuilles grillées, pour s'énivrer et se donner du courage en guerre. Se prend en thé par les Européens; est un diurétique très-actif contre la pierre et la goutte. Si l'on en prend trop, il fait vomir; il purge aussi par bas; diminue la faim. Diaphorétique utile dans la variole. Vient aussi des Florides.

HOUX, *Ilex aquifolium*, L., Ses baies, son écorce, ses

racines sont émollientes et résolutives en application, purgent et sont âcres intérieurement. Ses baies torréfiées remplacent le café. La meilleure glu se fait avec l'écorce putréfiée et pilée de cet arbuste, est une sorte de caout-chouc, mollasse, verte, soluble dans les huiles et l'alcohol, a l'odeur et la saveur d'une térébenthine. Appliquée, est très-résolutive, maturative.

3° NERPRUN PURGATIF, *Rhamnus catharticus*, L. Arbuste souvent dioïque, baies d'une odeur nauséabonde, de saveur douceâtre et un peu âpre; teignent la salive en vert; et les semences, amères, la teignent en jaune. Ces baies sont très-purgatives; on en fait un sirop fondant, altérant, désobstruant, utile dans les empâtemens, la goutte et l'hydropisie, selon Sydenham. Le suc de Nerprun contient, selon Vogel, un principe colorant, de l'acide acétique, du mucilage, du sucre et une matière azotée ou le ferment. Le principe colorant verdit par les substances alcalines (*Bullet. pharmac.*, tome 4). Le suc épaissi de ses baies est le vert-de-vessie des peintres; son écorce teint en jaune. Le NERPRUN DES TEINTURIERS, *Rhamnus infectorius*, L., purgatif, est analogue au précédent; ses baies pulvérisées avant leur maturité, et alcalisées, sont la graine d'Avignon, qui donne une couleur jaune, le stil-de-grain, comme toutes les baies des autres *rhamnus* qui donnent aussi du vert.

NERPRUN DE CHINE, *Rhamnus theezans*, L. Ses feuilles remplacent le thé et s'y mêlent, mais le rendent nauséeux. On use aussi des feuilles du *Prinos glaber*, L., de la même manière, et se nomme aussi thé des Apalaches. Le *prinos verticillatus* a une écorce amère, fébrifuge aux Etats-Unis; peut s'acclimater en France.

BOURDAINE, *Rhamn. frangula*, L. Ses baies non mûres donnent du vert-de-vessie; mûres, se mangent et sont peu purgatives. Son charbon léger sert pour la poudre à canon; son écorce teint en jaune, est amère, émétique, détersive, apéritive. Celle des racines est un violent purgatif qui cause des coliques. Aussi, le *rhamnus saxatilis*, L.

ALATERNE, *Rham. alaternus*, L. Arbrisseau toujours vert, donne un vert-de-vessie; laxatif.

JUJUBIER, *Rhamnus*, L.; *Zizyphus officinalis*, Lamarck. Croît dans le midi de la France. Les jujubes sont nourrissantes, fades, mucilagineuses, pectorales, adou-

cissent la toux, les ardeurs des reins et de la vessie; laxatives à haute dose.

JUJUBIER DES LOTOPHAGES, *Zizyphus Lotus*, L. Desfontaines, *Ac. sc.* 1788. Fruits roussâtres, de goût agréable. Les Lotophages d'Homère (Odyssée, liv. 9) étaient surtout de la petite Syrte et de l'île de Gerbi, sur les côtes de Barbarie. On fait du vin de ces jujubes par la fermentation dans l'eau. Le Jujubier cotonneux, *Rhamn. Jujuba*, L., a des fruits styptiques. Des fourmis font, dit-on, une gomme-lacque commune sur ses branches, dans les Indes orientales; aussi, sur des *ficus*, des *croton*, des *mimosa*. Le Jujubier narcotique, *Rh. soporifer*, L. En Chine. La décoction de ses fruits est anodine, très-soporifique, usitée.

PALIURE, ARGALOU, *Rhamnus Paliurus*, L. Ses semences sont diurétiques, ses feuilles et sa racine astringentes, détersives; ses fruits incisifs.

CÉANOTHE, *Ceanothus americanus*, L. Arbrisseau à écorce antisyphilitique, est spécifique contre les blennorrhées. L'écorce du *Ceanothus cœrulea*, L., du Mexique est un bon fébrifuge: arbuste qu'on peut acclimater en France, comme le précédent. La première espèce donne le thé de la nouvelle Jersey. La décoction des rameaux du *Celastrus maytenus*, du Chili, dissipe les enflures causées par les vapeurs d'un *rhus*. L'écorce et les baies du *celastrus scandens* sont des vomitifs pour les sauvages du Canada.

XC. *EUPHORBES* ou *TITHYMALOÏDES*.

Fleurs monoïques ou dioïques, rarement hermaphrodites, point de pétales. Végétaux souvent lactescens d'une qualité caustique ou nauséeuse, purgative: 1° deux ou trois styles; 2° un style.

1° MERCURIALE, *Mercurialis perennis*, L., et *annua*, L. Plantes mâles et femelles, ou dioïques; détersives, nauséeuses, purgent et relâchent; résolutives; font couler les règles. Celle qu'on nomme vulgairement mâle, portant la graine, est la femelle.

EUPHORBE, suc concret des *Euphorbia antiquorum*, L., et *Euph. officinarum*, L. Selon Braconnot, tient: eau, 5; cire, 19; ligneux, 13; malates de chaux, 20; de potasse, 2; résine, 37. On en tire aussi l'*Euph. Canariensis*, L. Le suc de celui-ci est même le plus fort et le plus usité, comme officinal; il tient:

cire, 19; résine, 37, ligneux, 13,5. Plantes lactescentes, à tige ligneuse et épineuse, de l'Inde et de l'Afrique, dans les lieux arides. Le suc est jaunâtre, inodore, en larmes, friable, d'une saveur extrêmement caustique et brûlante, se dissolvant plus dans l'eau que dans l'alcohol; drastique très-violent, dangereux hydragogue; il superpurge et enflamme l'estomac, s'il n'est très-masqué par des adoucissans; sternutatoire actif et même funeste. Il résout, déterge et atténue puissamment dans ses applications à l'extérieur. Utile dans l'hydropisie, l'apoplexie; les acides en diminuent l'action.

L'Euphorbe vireuse, *Euphorbia heptagona*, L., de l'Éthiopie, est un des plus affreux poisons, cause la mort à tous les êtres qui en mangent, et à ceux que blessent les flèches empoisonnées de son suc. Quelques oiseaux et des insectes vivent cependant de la substance des euphorbes officinales. On cultive à la Cochinchine une euphorbe frutescente et épineuse pour la manger en légumes. *Euphorbia edulis*, Loureiro.

EUPHORBES ANTIVÉNÉRIENNES, *Euphorhia Tirucalli*, L., des Indes orientales. Sa tige est ligneuse, effilée, sans épines. Guérit très-bien l'affection vénérienne; est aussi purgative et vomitive : son suc aveugle dans les yeux. L'*Euph. canescens*, L., herbe annuelle d'Espagne, s'emploie encore comme antisyphilitique, ainsi que l'*Euph. pilulifera*, L., ou à fleurs en tête, qui croît au Brésil et en Asie, et sert également contre la morsure des serpens. La *Cacalia anteuphorbium*, L., est, dit-on, le contre-poison des euphorbes, en Afrique. *Voyez* p. 199. L'*Adelia venenata*, de Forskahl, a un suc très-âcre, et qui excite des pustules sur la peau.

ÉPURGE, ou Catapuce, *Euphorbia Lathyris*, L., Douze à quatorze de ses graines purgent violemment par haut et par bas dans l'hydropisie; s'emploient pour les bestiaux. Sa décoction est dépilatoire. Son lait ronge les verrues, ses feuilles enivrent les poissons. L'*Euph. portulacoïdes*, le *tribuloïdes*, agissent comme purgatifs, et, en quelques cas, comme sudorifiques.

RÉVEILLE-MATIN, *Euph. helioscopia*, L., ainsi que le Réveille-matin des vignes, *Euph. peplis*, L., purgatifs. Leur lait est âcre et salé. Si l'on en touche les paupières, il y cause des démangeaisons et une enflure qui empêchent de dormir.

ESULES, *Euph. Esula*, L., et *Euph. pithyusa*, L. A lait très-purgatif par bas, et vomitif : les acides le corrigent. On en fait un onguent contre la gale et la teigne.

FAUX IPÉCACUANHA, *Euph. Ipecacuanha*, L., d'Amérique boréale. Sa racine fait vomir avec effort ; se mêle aux ipécacuanhas vrais ; est blanche, lisse. Aussi, les *Euphorbia tirucalli*, L., au Malabar ; mais cette espèce est dangereuse.

TITHYMALES, la MONNOYÈRE, *Euph. chamæsyce*, L.; le MUCRONÉ, *Euph. falcata*, L. ; l'AURICULÉ, *Euph. peplis*, L.; le VERRUQUEUX, *E. verrucosa*, L. ; le MARITIME, *E. paralias*, L. ; le MALE, *E. characias*, L., et la FEMELLE, *E. myrsinites*, L., qui purgent violemment ; celui à feuilles de cyprès, *E. cyparissias*, L., qui remplace la scammonée et empoisonne les brebis ; tient, selon John, eau 77, résine 14, gomme 3, extractif 3, albumine 1, caout-chouc 3, et un peu d'huile grasse en son lait ; celui des champs, à larges feuilles, *Euph. platyphyllos*, L., qui enivre les poissons (de même que l'*Euph. piscatoria*, L., des Canaries) ; enfin le tithymale des marais, *E. palustris*, L., et l'*E. amygdaloïdes*, L., sont, comme plusieurs autres encore, usités en divers lieux d'Europe pour purger, faire vomir, surtout les racines des *Euph. esula* ou *gerardiana*, *E. silvatica*, *E. pithyusa*, *E. helioscopia*, etc., selon M. Loiseleur des Longschamps, et pour composer des onguens détersifs, des rubéfians à la peau, ronger des excroissances, etc.

MYROBALAN EMBLIC, *Phyllanthus Emblica*, L. Fruit purgatif, acidule, brun, un peu austère, de la forme d'une prune hexagone, qui vient d'un arbre dioïque du Malabar et de Chine, dont les fleurs sont attachées aux feuilles (*Voy.* aux *Terminalia*, p. 161, 165 et 294, les autres myrobalans). Sa racine astringente sert à tanner, précipite le fer en noir. Ses fruits se confisent, excitent l'appétit. Le Niruri, *Phyll. niruri*, L., et le Phyllante urinaire, *Ph. urinaria*, L., arbres de l'Inde orientale, célèbres par leur vertu fébrifuge et diurétique, en décoction ; sont aussi astringens, utiles dans la dysenterie, les convulsions des enfans, l'aménorrhée.

BUIS, *Buxus sempervirens*, L. Son bois est sudorifique comme le gayac, dans la syphilis. L'huile empyreumatique du buis est narcotique, utile, dit-on, dans l'épilepsie, le

mal de dents, les vers. Ses feuilles purgent; en décoction; elles remplacent imparfaitement le houblon dans la bière. La racine ou *broussin* sert aux tourneurs.

RICIN, PALME-DE-CHRIST, *Ricinus communis*, L. Annuel en Europe, vivace et grand en Afrique, sa patrie. Ses semences, en forme de fèves brunes mouchetées de noir, sont huileuses; donnent par expression une huile purgative, vermifuge, détersive, bonne à brûler. Elles purgent avec violence, par leur germe (*corculum*), qui, étant enlevé, laisse le périsperme huileux sans danger: ainsi l'huile obtenue par décoction est âcre et purgative; et celle tirée par expression des semences sans embryon, est douce (Jussieu). Le Ricin d'Amérique est une variété qui croît jusqu'à 20 pieds de haut; son huile détruit les insectes, quand elle est faite par expression et par la chaleur. Cette huile, douce, soluble dans l'alcohol et dans l'éther, est usitée dans la colique néphrétique, celle de Poitou et la dysenterie, évacue le méconium des enfans. On adoucit l'huile âcre par une ébullition sur l'eau. Le *Ricinus medicus*, L., a sept lobes, donne une bonne huile purgative par ses semences en Orient: l'eau qui reste dans cette huile purifiée la fait rancir. Elle dissout bien le copal et le caout-chouc, mais forme des vernis trop gras; se saponifie aisément.

GRAINES DE TILLY ou DES MOLUQUES, *Croton tiglium*, L. Très-hydragogues, vomitives, plus âcres que le ricin, ainsi que leur huile par expression, qui, en liniment sur le nombril, purge et tue les vers. On corrige ces graines par les acides, ou la torréfaction, ou les huiles. Le bois léger de cet arbuste, nommé *pavane*, jouit de propriétés amères, émétiques, moindres; est un puissant sudorifique, à petite dose. Vient des Indes orientales. La NOIX DE BANCOUL, le Bancoulier, *Aleurites trilobata*, L. (Gmelin, et *Encyc.* pl. 791); *Croton moluccanum*, L. Se mange, écorcée; donne une huile concrète dont on fait des chandelles, ainsi que des semences du *Croton sebiferum*, L., *Stillingia* de Wild. ARBRE A SUIF de Chine, cultivé dans nos colonies et en Europe méridionale. On vante aux Etats-Unis la *Stillingia sylvatica* comme antisyphilitique, selon Smith Barton.

CASCARILLE, QUINQUINA AROMATIQUE, ÉCORCE ÉLEUTHÉRIENNE, *Croton Cascarilla*, L., et *Clutia eluteria*, L. Arbre des Antilles, à odeur suave, surtout étant brûlé. Son écorce, apportée du Paraguay, est roulée en petits tuyaux;

odorante, amère, grisâtre au dehors, ferrugineuse au dedans; très-fébrifuge, arrête le vomissement, les dysenteries, la ménorrhagie. La cascarille tient mucilage, principe amer, résine, huile volatile, selon Trommsdorf, et de l'oxalate acide de chaux. Donne plus de résine que les quinquinas, agit à moindre dose; aromatise le tabac, mais enivre; fournit en teinture un très-beau noir. Le petit baume de la Martinique, *Croton balsamiferum*, L., aromatise les liqueurs des Iles, étant distillé, ainsi que les crotons à feuilles d'origan, de peuplier et de noisettier.

Le *Croton thurifer*, Bonpland, *Nov. gen.*, tome 2, p. 76, donne une sorte d'encens qui découle de son écorce, près du fleuve des Amazones. Le *Croton fragrans* a l'odeur du citron. Il découle une sorte de sang-dragon du *Croton sanguifluus*, Bonpland, *ibid.*, tome 2, p. 89; le *Croton hibiscifolius* en offre aussi en Amérique équinoxiale, à la nouvelle Andalousie. Les *Croton niveum* et *aromaticum* ont aussi des odeurs.

LACQUE du *Croton lacciferum*, L., de Ceylan et de Cochinchine, selon Loureiro. Est en bâtons, rouge, odorante, grumeleuse; plus pure que celle des insectes *coccus*, p. 130. Exsude de l'arbuste naturellement, teint la soie en carmin; astringente, guérit les gonorrhées, les dysenteries, les ulcères. Exsude aussi des *ficus*, des *rhamnus* et des *mimosa*.

TOURNESOL, *Croton tinctorium*, L. Herbe monoïque, appelée MAURELLE dans le Midi, son lieu natal. Le tournesol en drapeaux (chiffons imbibés du suc de maurelle et exposés à une vapeur ammoniacale d'urine putréfiée), efficace sur les carcinomes, les écrouelles, les ulcères gangreneux. Le tournesol en pains se prépare en Hollande, imité par Chaptal avec le *lichen parelle* et les alcalis, ou la chaux mêlée de carbonate de potasse. Le bleu de tournesol vire aisément au rouge par les acides, et au vert, par les alcalis. *Lacmus* des Allemands.

Le BOIS D'HUILE, *Dryandra cordata*, de Thunberg (Japon, p. 691, fig. 278). Sa noix ou fruit donne beaucoup d'huile à brûler, nommée *mouyeou* par les Chinois. Le bancoulier en fournit aussi, mais qui est épaisse et butyreuse.

PIGNONS D'INDE, NOIX DES BARBADES, *Jatropha Curcas*, L. Capsules à trois coques, à semences huileuses, noires; très-violent purgatif par haut et bas. Leur huile est irritante, antirhumatismale, mêlée au vin, en liniment, est

aussi résolutive, propre à brûler. Le lait âcre de l'arbuste est vireux, tache le linge. Ses feuilles servent en fomentations rubéfiantes. Croît dans les deux Indes. Les *Jatropha gossypifolia*, L., et *Jatr. glandulosa*, Vahl, l'un d'Amérique, celui-ci d'Arabie, ont les mêmes usages. La *Jatr. umbellata* se donne comme un fortifiant et un calmant, à Surinam, selon Friis Rottboell. Le Médicinier d'Espagne, ou la noisette purgative, *Jatr. multifida*, L., originaire d'Amérique. Une seule graine, est un très-violent purgatif, usité en Espagne. Tous les médiciniers contiennent dans leurs graines, outre l'huile fixe et un principe âcre, vénéneux, un acide particulier dit jatrophique, combiné à cette huile et lui communiquant ses propriétés nuisibles; *Journ. de Phar.* t. IV, p. 289.

MANIOC, CASSAVE, *Jatropha manihot*, L. Arbrisseau des deux Indes, à racine pleine de fécule et d'un suc laiteux, âcre, vénéneux, qu'on chasse par expression et par torréfaction. Il y a une variété de manioc, *jatropha janipha*, L., qui est douce et non vénéneuse, mais qui ressemble beaucoup au manioc, comme l'oranger doux à l'oranger amer, ou les amandiers doux et amer. La cassave est la galette ou fécule torréfiée sur une plaque de fer. Deux onces de *cassave* se renflent dans du bouillon, suffisent pour un repas; fermentée, donne des boissons enivrantes, diurétiques. Le Tapioca est la fécule blanche du suc de manioc précipitée et lavée; vient du Brésil. Le manioc frais s'applique avec utilité sur les ulcères. Les feuilles des *Jatr. gossypifolia* et *multifida*, en décoction, sont antispasmodiques. Le principe vénéneux du suc est volatil; distillé, a une odeur insupportable, est le plus affreux des poisons (Fermin, *Acad. Berlin*, 1764). Le suc de rocou est, dit-on, un antidote du suc de manioc. L'eau de menthe, le sel d'absinthe, aussi.

CAOUT-CHOUC, Gomme élastique, suc concret ou sorte de glu desséchée du *Jatropha elastica*, L., *Hevea guianensis*, d'Aublet; *Siphonia cahuchu*, Willd. Arbre élevé de la Guiane, à fleurs monoïques, selon Richard. Produit, par incision, un lait qui se dessèche à l'air, en substance très-élastique; on lui donne la forme de bouteilles qui, pressées, injectent la liqueur qu'on y met (de là vient le nom de *seringat* donné à l'hévé). Le caout-chouc se ramollit par la chaleur, se dissout dans les huiles, le pétrole ou naphte, l'éther, les essences (Berniard, *Journ. de Phys.*, avril 1781.)

On en fait du taffetas gommé, des sondes et bougies élastiques, des toiles imperméables à l'eau. Sa couleur brune vient en partie de la fumée à laquelle on le dessèche. L'*Urceola elastica* (*Asiat. research.*, tome 5), plante grimpante, donne un caout-chouc encore plus élastique, en Chine (*Voyez* aussi les articles *Arbre à pain et Figuier d'Inde*). Les euphorbes, les figuiers, et autres arbres laiteux, donnent également du caout-chouc, comme le *Commiphora madagascariensis*, le *Castilloa elastica* de Cavanilles, l'*Excœcaria agallocha*, le *Hura crepitans*, l'*Hippomane mancinella*, tous les *jatropha*, *omphalea*, *mabea*, *plukenetia*, etc. Voyez le *Journal de Pharmacie*, 1815. Les *robinia*, *lychnis*, *lobelia*, et d'autres espèces, ont une sorte de caout-chouc liquide, comme la glu des houx et du gui.

BOIS D'ALOÈS, VRAI AGALLOCHE, CALAMBAC, *Excœcaria agallocha*, L. (Diffère du *bois d'aigle*, *voyez* Fam. des rosacées, le *Garo*, p. 274). L'agalloche est figuré par Rumphius, *Herbar. amboin.*, tome 2, tab. 79 et 80. Arbre dioïque. L'*Aloexylum verum*, de Loureiro (*Acad. Ulyssip.*), rend un suc glutineux et résineux, âcre, qui peut aveugler, s'il saute dans les yeux, en coupant l'arbre. Le bois est pesant, résineux, aromatique, brun-rougeâtre, amer; se vend au poids de l'or en Asie, où il sert en fumigations odorantes chez les princes et dans les temples; très-rare en Europe. Passe pour cordial excellent, antirhumastimal et antiarthritique. L'espèce décrite par Loureiro est de Cochinchine, et répandue dans l'Inde par le commerce; celle d'Amboine ou de Rumph est plus souvent apportée en Europe par les Hollandais.

2° MANCENILLE, *Hippomane Mancinella*, L. L'un des arbres les plus vénéneux de la terre; fruit en pomme d'api, d'odeur agréable de citron, plein d'un suc fade au goût, mais si caustique qu'il ronge les organes, ainsi que le lait qui découle de l'arbre incisé; on empoisonne les flèches avec ce lait; elles conservent plus d'un siècle leur venin. Les corps gras, l'eau de mer, les acides, en sont, dit-on, le contre-poison. Cet arbre croît aux Antilles et en Amérique. Le Glutier des oiseleurs, *Sapium aucuparium* (Browne, *Jam.*), *Hippomane inglandulosa*, L., donne une gomme élastique, molle, qui sert de glu pour prendre les perroquets; mais cet arbre est très-vénéneux par son ombre même. Le Sablier, *Hura crepitans*, L., lance au loin ses graines avec

bruit; est aussi de cette famille, et d'Amérique équinoxiale. L'émulsion de ses semences rondes et plates est un purgatif vénéneux et funeste.

XCI. *CUCURBITACÉES.* A fleurs souvent monoïques ou rarement dioïques; herbes grimpantes, d'ordinaire, fruit en baie, feuilles âpres, racines souvent tuberculées. Plantes à suc purgatif et amer, 1° style unique; 2° PASSIFLORÉES. Plusieurs styles aux fleurs femelles.

1° BRYONE, VIGNE BLANCHE, COULEUVRÉE, *Bryonia dioïca*, Jacq. et Willd. Racine épaisse, blanche, d'odeur nauséeuse; purge violemment par haut et bas; est splénique, hépatique, et les secousses qu'elle produit dissipent les obstructions, l'hydropisie : elle convient, dit-on, aux goutteux, aux asthmatiques. A l'extérieur, très-résolutive. On en tire une fécule nourrissante comme de la pomme de terre; et, traitée comme la racine de manioc, on en fait de la cassave bonne à manger. Contient, en outre, un suc très-âcre, nauséeux, de la gomme, une matière végéto-animale, du sucre, du malate acide et phosphate de chaux, du ligneux, selon M. Vauquelin. Plante quelquefois dioïque et à baies noires, qu'il ne faut pas confondre avec le *tamnus*, ou vigne noire, ou sceau-notre-dame (page 152).

ÉLATÉRION, MOMORDIQUE PIQUANTE, *Momordica elaterium*, L., *Ecbalium elaterium*, Richard. Ses fruits mûrs se détachent, en les touchant, et lancent, en se resserrant, leurs semences visqueuses. Plante très-hydragogue, anthelmintique, nauséeuse, âcre, amère, purge par haut et bas, surtout les racines; ses feuilles pilées sont très-détersives, résolutives sur les squirrhes, les scrophules. L'extrait d'élatérion se fait avec le suc visqueux des fruits. Purgatif très-violent. Plante très-nitreuse. Le *Trichosanthes amara* donne aussi des fruits purgatifs amers.

POMME-DE-MERVEILLE, BALSAMINE MALE, *Momordica balsamina*, L. A fruits rouges, tenant de l'albumine végétale, qui, infusés dans l'huile, donnent un baume nervin, antihémorrhoïdal, utile contre les gerçures du sein, les ulcères de l'uterus, les engelures. Plante très-vulnéraire, balsamique, rafraîchissante; native de l'Inde, cultivée en Europe. La *momordica charantia*, L., qui en vient aussi,

20

est fort amère, remplace le houblon dans la bière, est vermifuge. La *momordica luffa*, L., ou anguleuse, de l'Inde. Ses fruits se mangent; les anciens Egyptiens s'en frottaient le corps, contre les éruptions cutanées.

COLOQUINTE, Concombre amer, *Cucumis colocynthis*, L. Originaire d'Afrique; ses fruits desséchés purgent avec une extrême violence dans l'hydropisie, l'apoplexie, la paralysie, les maladies articulaires froides (ankylose); les semences donnent une huile douce. Son amertume excessive écarte les insectes, est anthelmintique. Tient résine, mucilage, albumine, et un principe amer, nauséeux, très-purgatif.

CONCOMBRE COMMUN, *Cucumis sativus*, L. Originaire d'Asie. Tient beaucoup de matière végéto-animale, selon M. Planche. Ses semences sont une des quatre froides majeures; on en fait des émulsions rafraîchissantes, diurétiques, antinéphrétiques, antipleurétiques, etc. On en tire de l'huile; le fruit se confit au vinaigre ou au sel. Le *cucumis flexuosus*, L., ou le Serpent, est plus sucré et parfumé; le Chaté, d'Egypte et d'Arabie, *Cuc. chate*, L., est plein d'une eau sucrée, rafraîchissante. D'autres sont également bons: en Asie, le *Cuc. dudaim*, L., de Perse; le *Cuc. prophetarum*, L., d'Arabie; le *Cuc. conomon* (Thouin), du Japon, et aussi l'Angurie, *Cuc. anguria*, L., d'Amérique, qui se mange cuite.

MELON, *Cucumis melo*, L. Originaire de la Tartarie méridionale; très-rafraîchissant, sucré, humectant; ainsi que ses semences, froides majeures, usitées dans la strangurie, l'ardeur d'urine; néphrétiques, hépatiques. Le melon cantaloup, est le plus recherché; variété originaire d'Arménie.

COURGE CALEBASSE, *Cucurbita lagenaria*, L. Semence, froide majeure, diminue le sperme et les désirs vénériens, lâche le ventre; chair nourrissante, humectante, rafraîchissante, diurétique. La cogourde, la gourde à pélerins, la trompette, en sont des variétés dont la peau devient sèche et ligneuse. Tiennent mucilage et mannite.

POTIRON, CITROUILLE, *Cucurbita pepo*, L. La plus grosse baie, ou fruit connu. Plus sa pulpe est jaune, plus elle a de parfum. Vertus de la précédente. S'applique à l'extérieur contre la brûlure, l'érysipèle, etc.

PÉPON, Citrouille melonnée ou musquée, *Curcubita*

melo pepo, L. Meilleure au goût que la précédente. L'Orangin, les Giraumons, le Pastisson en sont des variétés. Qualités des précédens; originaires des pays chauds.

PASTÈQUE, Melon d'eau, *Cucurbita citrullus*, L. A semences colorées et à feuilles découpées. La chair sucrée et verte du fruit est toute aqueuse. Se cuit avec du vin doux, dans le raisiné, en Provence.

2° NHANDIROBA, Liane contre-poison, *Fevillœa cordifolia*, L. Son fruit est la noix-de-serpent. Herbe grimpante de Saint-Domingue, alexitère, fébrifuge; utile dans les morsures vénmeuses. Les semences huileuses de *fevillœa scandens*, L., sont regardées comme un antidote des poisons végétaux et comme un bon stomachique. On fait des chandelles avec le suif fourni par ces semences, à Honduras. La *Paropsia edulis*, du Petit-Thouars; l'enveloppe de ses semences, est un bon fruit de Madagascar.

GRENADILLE BLEUE, *Passiflora cœrulea*, L. Plante sarmenteuse du Brésil, cultivée en Europe, et la *P. incarnata*, L., du Pérou; diurétiques: leurs racines sudorifiques, dit-on. Plantes analogues aux capparidées. On mange les fruits charnus, pulpeux ou gélatineux des *passiflora coccinea*, *hexangularis*, *maliformis*, *laurifolia*, et de presque toutes ces autres en Amérique. On fait des conserves de grenadilles vertes. Fleurs de la Passion. La *passiflora quadrangularis*, est émétique: usitée à l'île de France.

PAPAYER, *Carica papaya*, L. Arbre dioïque des deux Indes, à fruit en melon, la papaye, à pulpe jaune odorante, nutritive, à semences noires, de saveur poivrée, qui sont un puissant vermifuge. Les feuilles sont savonneuses, leur suc contient de l'albumine (Vauquelin, *Ann. Mus.*), avec une espèce de fibrine végétale, putrescible, et se convertissant en une sorte de cire par l'acide nitrique.

XCII. *FIGUIERS* ou *URTICÉES*. Plantes sans corolle, monoïques ou dioïques, 1° fructification enveloppée dans un réceptacle; 2° fleurs ou dans des écailles, ou séparées en chatons; 3° pipéracées, fruits en baies. Plantes à suc âcre.

1° FIGUIER COMMUN, *Ficus carica*, L. La figue verte ou sèche, grasse, blanche ou violette, très-humec-

tante, émolliente, laxative, sucrée, pectorale, béchique, utile dans les maux de reins et de vessie, les gargarismes, et comme cataplasme maturatif. Le figuier sauvage ou caprifiguier est un arbuste stérile ou à fleurs toutes mâles, et dont la figue piquée par un insecte (*Cynips psenes*, L.; Diplolèpe de Geoff.), sert à féconder les figuiers domestiques, à faire grossir et mûrir leur fruit, soit que l'insecte chargé du pollen fécondant s'introduise dans les fleurs femelles, soit que sa piqûre seule fasse extravaser les sucs et les attire plus abondamment dans le fruit. Le lait de figuier est caustique, ronge les verrues. Le *ficus anthelmintica*, donne un suc âcre vermifuge. La figue Sycomore d'Egypte, *Ficus sycomorus*, L., est moins agréable et plus indigeste que les autres. Le figuier des pagodes, *ficus religiosa*, L., vénéré dans l'Inde orientale; le figuier du Bengale, *ficus bengalensis*, L., dont les branches poussent des jets qui descendent s'implanter en terre. Dans le *ficus indica*, Lamarck, les rejets prenant racine, poussent d'autres branches qui font une multitude de berceaux et forment un arbre à plusieurs troncs. Le figuier vénéneux empoisonne les flèches à Madagascar et dans l'Inde, *fic. toxicaria*, L. Le figuier septique de ces contrées, *fic. septica*, Loureiro, est un puissant anthelmintique; son suc est très-âcre. Celui du figuier d'Inde est gluant, devient un caout-chouc mou, pour prendre des paons sauvages.

Figuiers a lacque; une cochenille, le *Coccus lacca*, de Kerr, piquant les branches des *ficus religiosa* et *fic. indica*, L., en fait exsuder de la lacque en bâtons et en grains. Les *croton* et des *mimosa*, selon Roxburg, donnent également de la lacque par la piqûre de ces insectes. *Voyez* aussi des *rhamnus*.

Plusieurs figuiers, tels que les *toxicaria*, *religiosa*, *anthelminthica*, *bengalensis*, etc., les *cecropia peltata* ou coulequin bois trompette, les *bagassa* et *ambora*, les *artocarpus*, etc., ont un lait, comme notre figuier, et qui se concrète en caout-chouc. Le *ficus tinctoria*, donne un bois propre à teindre en jaune et une écorce textile.

CONTRA-YERVA vraie, *Dorstenia contrayerva*, L.; Jacquin, *Icon. rarior*, fig. 614, à feuilles de berce, radicales. Plante d'Amérique méridionale. Sa racine noueuse, âcre quand elle est fraîche, aromatique étant sèche, éminemment sudorifique, cordiale, alexitère, regardée comme un antidote contre les

poisons qui coagulent le sang. On emploie encore les *dorstenia Drakena* et *Houstoni*, comme la vraie contrayerva; car les propriétés en sont fort analogues. Apportée en 1581, par Drake. La racine des *dorstenia brasiliensis* et *dorstenia arifolia* sont vomitives au Brésil; la première est le *caapia*, de Marcgrave.

2° JAQUIER, Arbre a pain, *Artocarpus incisa*, L., et *integrifolia*, L., des îles de la mer du Sud. Arbre lactescent, qui donne le *Rima* ou fruit à pain, presque aussi gros que la tête, contenant une pulpe farineuse avant sa maturité. Les graines avortant par la culture, le fruit est très-pulpeux, de saveur de pain frais et d'artichaut ou de topinambour, étant cuit. Il y a de ces fruits qui pèsent près de cent livres; leur odeur est peu agréable. Le Jaquier, *Artocarpus jaca*, L., *Sitodion*, de Gærtner, à fruit mangeable, de goût de châtaigne, donne un suc par incision, qui est élastique comme le caout-chouc, et aussi le *Castilloa elastica*, de Cervantes.

MURIER, le blanc, *Morus alba*, L. Le plus cultivé pour les vers à soie; originaire de Chine, transporté en Perse avec le ver à soie; en Syrie, sous l'empereur Justinien, et dans l'Archipel; en Italie, vers 1440; en Provence, en 1494. L'écorce de l'arbre donne de la filasse, et un moroxate de chaux, ou de l'acide morique ou moroxique avec la chaux dans l'écorce du mûrier blanc. Son fruit tient du surtartrate de potasse; sert en sirop rafraîchissant, détersif. On fait du vin de mûres et du vinaigre. Les mûriers noirs et rouges, *morus nigra*, L., et *rubra*, L., ont des propriétés analogues. Le mûrier à bois jaune, *morus tinctoria*, L., qui croît en Amérique, sert en teinture, comme le *morus zantoxylum*, L., de la Jamaïque. Arbres monoïques et quelquefois dioïques. Presque tous les mûriers ont des bois jaunes.

MURIER A PAPIER, *Morus papyrifera*, L., *Broussonetia*, de Lhéritier. Arbre dioïque de la Chine et du Japon; son écorce bouillie sert en filasse et à faire du papier très-fort, dont on prépare des vêtemens. Les Japonais s'habillent de ce papier peint. Cet arbre (la femelle seulement) est naturalisé en France; se propage de bouture.

UPAS ANTIAR, *Antiaris toxicaria*, Leschenault (*Ann. mus. hist. nat.*, tome 16, fig. 22). Antiar vénéneux des Javans et de Macassar, grand arbre, d'où découle, par incision, un suc visqueux, jaunâtre, très-amer. Arbre mo-

noïque. Ce suc empoisonne les flèches ; la blessure cause, outre des convulsions mortelles, des vomissemens et déjections, puis un tétanos affreux, comme l'*ipo tieuté*, de Bornéo et de Java, ou le *bohon upas*; voyez aux *strychnos*, p. 191. L'antiar est l'*ipo toxi-caria*, de Persoon.

ORTIES, *Urtica dioïca*, L., l'Ortie grièche ; l'*Urtica urens*, L., ou Grande ortie ; l'*Urtica pilulifera*, L., Ortie romaine, plantes à racines astringentes, très-diurétiques, utiles contre l'hémoptysie, dépurent le sang. Les semences de l'ortie romaine se recommandent dans l'asthme, les toux rebelles. L'herbe donne de la filasse, sert pour les urtications à la peau. Tient du nitrate de potasse.

PARIÉTAIRE ; *Parietaria officinalis*, L. Rafraîchissant très-usité et apéritif, diurétique ; tient nitre et matière végéto-animale qui s'élève avec l'eau distillée ; a les étamines irritables.

HOUBLON, *Humulus lupulus*, L. Plante dioïque dont on se sert pour donner à la bière une amertume conservatrice; dont on mange les jeunes pousses comme des asperges. Les fleurs sont amères, contiennent un principe enivrant, résineux, narcotique, qui supplée l'opium en teinture alcoholique. Très-apéritives dans les obstructions de foie et de rate, l'hypocondrie ; très-diurétiques aussi. Les pousses sont dépuratives du sang, poussent à la peau, donnent à l'eau une couleur rosée, contiennent une résine amère, une huile volatile, un extrait mucilagineux, nauséabond, de l'acide gallique, du nitre et du muriate de potasse. *Voyez* Desroches, *Diss. de humili lupuli viribus medicis.* Edinburg, 1803, in-8°. A l'extérieur, les feuilles sont discussives, anodines dans les contusions et les luxations. La plante donne de la filasse.

Cannabine, *Datisca cannabina*, dont on peut tirer de la filasse, est aussi un herbe amère comme le houblon. Leurs tiges jeunes peuvent se manger à la manière des asperges. Fébrifuge, selon Pietro Rubini, *Mém. soc. ital.*, tome 7, pag. 431.

CHANVRE, *Cannabis sativa*, L. Dioïque. Celui qu'on appelle le mâle est la femelle. Est originaire de Perse. Ses graines huileuses, émulsives, refroidissent, diminuent les ardeurs de Vénus, sont béchiques, apéritives dans l'ictère, mais troublent le cerveau. Le rouissage détruit une partie du parenchyme vert des tiges et des feuilles,

qui est vireux, qui enivre et assoupit. Aussi, l'eau du rouissage est dangereuse en boisson, tue le poisson; le chanvre tient huile fixe colorée, amidon, principe vireux, enivrant.

BANGUE, *Cannabis indica*, L. Chanvre annuel de l'Inde, à feuilles alternes, et dont l'écorce fournit peu de filasse; mais le suc de la plante fait une boisson enivrante agréable, ainsi que la fumée de ses feuilles dans la pipe. Le *Malach* des Turcs (ou *Majuh* de Clusius et des Indiens) est le suc du bangue en extrait, mêlé à l'opium et à des aromates. Cette composition enivre, cause des rêveries agréables ou voluptueuses; excite au plaisir. Herbe narcotique, non sans danger. Est l'*assich* des Orientaux. On la fume comme du tabac; elle excite la fureur et est défendue: suscite des assassinats (du mot *assich*).

3° POIVRE, *Piper nigrum*, L., *piper aromaticum*, Lam. Le noir, et le blanc qui n'est que la même baie dépouillée de sa première pellicule par macération dans de l'eau salée. Le plus gros et le plus pesant est le meilleur. La plante est grimpante et bifurquée, à feuilles ovales à cinq nervures; ses fleurs sont en grappes. Elle croît dans tout le Malabar et les îles de la Sonde. Toute la plante est âcre, aromatique, stimulante. Le poivre sert comme condiment très-atténuant, apéritif, tonique, excitant, stomachique, efficace; augmente la circulation du sang, tue les poux, éloigne les insectes, etc. Sialogogue puissant. Le blanc est plus doux, contient moins d'huile volatile. Le poivre avalé aiguise, dit-on, la vue, et excite l'irritabilité générale.

POIVRE-LONG, *Piper longum*, L., à feuilles à sept nervures, le *pimpilin* ou *cattu tirpali* des Bengalais. Fruit semblable à un chaton de bouleau, les graines étant en grappe serrée, grisâtre, de saveur âcre et échauffante. On le recueille avant sa maturité. Sert dans le Bengale en infusion; on le confit au vinaigre ou dans quelque liqueur fermentescible, dont on tire de l'alcohol âcre. Usité en médecine, comme apéritif, atténuant, fortifiant. Les *piper carpunya*, et *piper heterophyllum*, du Pérou, ont des propriétés également chaudes et stimulantes. Le Bétel, *piper betle*, L., dont le fruit est en chaton et la plante aussi grimpante: ses feuilles sont un continuel masticatoire des Indiens, avec la noix d'arèque (*Voyez* Palmiers, p. 149). Sont amères, stomachiques, toniques; parfument l'haleine, dé-

chaussent et font tomber les dents ; passent pour très-aphrodisiaques, causent des irritations dartreuses sur la peau, et des dartres rongeantes. Le *piper siriboa*, Willd. remplace le bétel à Amboine ; aussi, le *piper inebrians*, à Otahiti. Plusieurs nations sauvages du Pérou, des îles de la mer du Sud, etc., font une boisson enivrante avec les infusions des *piper methysticum*, L., *P. nhandi*, de Cayenne ; *piper inæquale* et *amalago*, de la Nouvelle-Espagne ; du *malamiris*, du *churumaya*, etc. Le *piper anisatum*, Kunth, et Humboldt, *flor. æquinoxial.* p. 58, nommé ANICILO à l'Orénoque où il croît. Ses feuilles et baies ont l'odeur et la saveur de l'anis ; les naturels du pays emploient les baies en lavemens, et pour déterger les ulcères.

CUBÈBE, *Piper cubeba*, L. Fleurs dioïques, dit poivre à queue, de couleur cendrée brune. Est âcre, aromatique. On en tire beaucoup d'huile volatile. Croît à Java et dans l'Inde orientale. Usité en médecine : a les vertus des poivres.

XCIII. *AMENTACÉES.* Arbres à fleurs en chatons, sans pétales, 1° hermaphrodites ; 2° dioïques ; 3° monoïques. Arbres à écorces astringentes, contenant du tannin.

1° ORME, *Ulmus campestris*, L. On a vanté en 1784 l'écorce d'orme (improprement nommé *pyramidal*) contre les hémorrhagies, les diarrhées, les fièvres intermittentes, les dartres et maladies de peau. La sève d'orme tient carbonate de chaux, acétate de potasse, et matière végétale ; Vauquelin, *Ann. chim.* XXVII, p. 32. L'*ulmine* est un principe découvert par Klaproth dans l'excrétion d'un orme. Ses feuilles sont vulnéraires comme la liqueur amassée dans leurs vessies, que la piqûre des pucerons ou plutôt qu'une maladie développe sur elles souvent. On trouve des pucerons ou des psylles dans cette liqueur astringente et sucrée, appelée *Baume d'ormeau.* Sert aussi contre la brûlure. L'*ulmus chinensis*, Persoon, a été apporté comme une espèce de thé en France.

MICOCOULIER DU MIDI, *Celtis australis*, L. Baies astringentes, antidiarrhoïques, à noyaux huileux. Son bois teint en brun.

2° SAULES, LE BLANC, *Salix alba*, L. Son écorce grise,

très-amère, a été proposée comme fébrifuge, et remplace avec succès le quinquina. Ses feuilles astringentes, utiles dans les hémorrhagies, refroidissent, dit-on, les ardeurs de Vénus. Le SAULE HALIX OU PETIT, *sal. helix*, L.; le SAULE ROUGE, *sal. purpurea*, L., Hoffman; l'OSIER; *sal. viminea*, L., le MARCEAU, *sal. caprœa*, L.; le SAULE NOIR, *sal. amygdalina*, L., et le SAULE PLEUREUR, *sal. babylonica*, L. (dont on n'a que la femelle en Europe), ont les mêmes propriétés. Dans le Nord on tire parti du coton du saule laineux, *salix lanata*, L.

Les écorces des *sal. pentandra* et *fragilis*, Hoffman (*hist. salicum*), sont pareillement fébrifuges. Reuss a trouvé du tannin dans l'écorce de *salix alba* (*Journal de pharmacie*, 1815 novembre).

BAUME FOCOT et TACAMAQUE, d'Amérique septentrionale, du *Populus balsamifera*, L. qui est la femelle, et du *Pop. candicans*, d'Aiton, ou *viminalis* (Jard. Paris), qui est le mâle; Trew, *Ehret*, tab. 46. Le premier apporté en Europe en 1731, et le second en 1772. La résine odorante d'un jaune verdâtre, appelée *Tacamahaca commun*, découle de ces arbres dans les pays chauds; est un excellent stomachique. Leurs bourgeons sont très-résineux aussi; leur odeur est très-forte. On les fait infuser dans de l'huile pour faire un baume vulnéraire. (*Voyez* guttifères, p. 241, au Baume vert.)

PEUPLIER ORDINAIRE, *Populus nigra*, L. Ses bourgeons odorans s'infusent dans la graisse pour l'onguent populéum, donnent une résine dans l'alcohol. L'écorce du peuplier blanc, *Pop. alba*; L., ou de l'ypreau, est prescrite dans la strangurie, ainsi que celles du tremble, *Pop. tremula*, L., et du peuplier d'Italie, *Pop. fastigiata*, L., qui donne encore une teinture mordorée. L'écorce du *Pop. tremuloïdes* est fébrifuge aux Etats-Unis.

CIRIER GALÉ, *Myrica Gale*, L., ou PIMENT ROYAL, arbuste d'odeur forte, aromatique, qui éloigne les insectes; ses feuilles astringentes se prennent en thé, mais portent à la tête; sont aussi antipsoriques. Il sert aux paysans d'épices dans leurs mets. Les CIRIERS d'Amérique, *Myr. cerifera*, L., et *pensylvanica*, L., donnent par décoction des baies, le quart de leur poids d'une cire verte, dont on fait des bougies très-odorantes. Les *myrica cordifolia* et *quercifolia*, donnent du suif au Cap de Bonne-Espérance. Les feuilles

du galé sont vermifuges en Pensylvanie. La racine de *myrica cerifera* donne une décoction très-astringente contre les hémorrhagies utérines, et tonique dans l'hydropisie ou l'anasarque. (*Voyez* aussi les croton à cire, p. 301 ; les *fevillœa*, p. 307.)

3° BOULEAU BLANC, *Betula alba*, L. Sa sève est sucrée, apéritive, fermentescible. Son écorce, qui se divise en feuillets, peut remplacer le papier ; est astringente et un peu fébrifuge ou tonique, comme celles du bouleau, du hêtre, du *comptonia asplenifolia*, employées en Amérique septentrionale contre la diarrhée ; donne par distillation une huile très-propre à corroyer les cuirs, en Russie. Ses feuilles jadis vantées contre la gale et l'hydropisie. Les chatons mâles du bouleau et de l'aulne contiennent de la cire végétale. Les feuilles et l'écorce de l'Aulne, *Betula alnus*, L., sont très astringentes, vulnéraires, contiennent du tannin. La sève de bouleau contient du sucre, de l'acétate d'alumine, de la matière extractive.

FAINES DU HÊTRE, *Fagus sylvatica*, L. Donnent par expression sans feu une bonne huile ; elles sont utiles contre le gravier des reins, selon Boerhaave, *Hist. Plant.* 648. Se mangent. La sève tient aussi de l'acétate d'alumine et de chaux, de l'acide gallique, etc.

CHATAIGNE et MARRON, *Castanea vulgaris*, Lam., *Fagus Cast.*, L., et le CHINCAPIN, *Cast. pumila*, Lam., châtaignier d'Amérique, à petits fruits, mais plus agréables. La châtaigne nourrit plusieurs peuples ; *voyez* Parmentier, *Traité de la Châtaigne*, 1772. L'écorce est astringente ; le fruit avec le miel est béchique. La châtaigne contient du vrai sucre cristallisable, selon Parmentier et Guerazzi ; la sève du marronier donne du nitrate de potasse.

CHÊNE ROUVRE, *Quercus Robur*, L. *Q. sessiliflora*, Smith. Le Chêne gravelin, *Q. pedunculata*, Schranck. *Q. racemosa*, Lam. Leur écorce très-astringente, contient beaucoup de tannin, se substitue aux quinquinas communs pour l'usage extérieur. Les glands peuvent fournir de l'huile ; leurs cupules sont très-astringentes. Les glands du petit Chêne, en Grèce, *Q. Æsculus*, L., se mangent et causent un peu d'ivresse. Le Chêne quercitron, *Q. tinctoria*, de Bartram, de l'Amérique boréale ; son écorce teint le cuir en jaune, comme celle du *quercus nigra*. Le tan du *quercus falcata*, paraît excellent contre la gangrène. Usité aux Etats-Unis.

VÉLANÈDE, *Quercus Ægylops*, L., du chêne Vélani, de Crète. La grosse cupule de ses glands sert en teinture, comme la noix de galle, a les mêmes vertus médicales ; s'apporte à Marseille, comme celles du *Q. cerris*, et du *Querc. Æsculus*, L.

CHÊNE A NOIX DE GALLES DU LEVANT, ou d'Alep, *Q. infectoria* (Olivier, *Voyag. Emp. Ottom.*). Les galles noires se récoltent en juillet, sont les meilleures ; les blanches, amassées plus tard, sont inférieures, car l'insecte qui les forme (*Diplolèpe* de Geoffr. et Olivier), s'est échappé, et a détruit une portion du principe tannant. Les galles sont très-astringentes, toniques, utiles dans la gangrène et les ulcères putrides aussi (*Voyez au Règne anim.*, Insect., p. 132). Celles d'Alep, de Natolie, sont plus estimées. Tiennent tannin, mucilage, acide gallique, extrait, sels calcaires. Davy trouve dans la galle d'Alep, tannin 130, acide gallique 31, avec de l'extractif, mucilage 12, carbonate de chaux 12, et ligneux. Il y a dans la noix de galle, en outre, une matière verte et un principe colorant ou extractif que M. Laubert a séparé au moyen de l'éther sulfurique.

LIÉGE, *Q. Suber*, L. Son écorce, qui sert à faire des bouchons, brûlée en des vaisseaux clos, donne le noir d'Espagne. Le liège est astringent. Alcornoque (1) en Espagne. Le liége ou *suber* est susceptible d'être acidifié par l'acide nitrique, tient acide gallique, cire, résine, arome, etc.

YEUSE, CHÊNE-VERT, *Quercus Ilex*, L. Feuillage toujours vert. Propriétés astringentes, plus fortes que celles du chêne ordinaire.

CHÊNE A KERMÈS VÉGÉTAL, *Querc. coccifera*, L. Analogue au précédent. La graine d'écarlate (insecte *coccus*), sorte de cochenille, vit sur ses feuilles ; est estimée cordiale, tonique. Le suc de ces insectes vivans, dont on fait le sirop de kermès, est astringent, diaphorétique, diurétique. (*Voyez* Insectes, page 129.)

CHÊNE BELLOTE, *Quercus Bellota*, Desfontaines. Croît sur les côtes d'Afrique. *Journal de physique*, tome 38,

(1) L'*alcornoque* tiré d'Amérique, par M. Poudeux, qui l'attribue à un arbre analogue aux millepertuis, est une écorce subéreuse à l'extérieur, en lames d'un fauve clair à l'intérieur, amères, un peu vomitives, vantées comme excellentes contre les affections de poitrine. On y trouve gomme 105, extractif 102, résine 54, eau et fibres végétales, un peu d'acide tartarique, selon le docteur Rein.

page 375.) Les Maures se nourrissent de ses glands crus ou grillés, comme au temps de l'âge d'or; encore en Espagne et Portugal aujourd'hui. On en tire aussi de l'huile. Le *Quercus Æsculus*, L., a des fruits mangeables aussi.

COUDRE, NOISETTE, *Corylus Avellana*, L. L'aveline donne une huile douce et pectorale, qu'on prend, en Chine, avec le thé; les émulsions de noisette sont tempérantes. La pellicule de l'amande est un peu acerbe. Écorces faiblement fébrifuges.

LIQUIDAMBAR, COPALME, *Liquidambar styraciflua*, L. Arbre d'Amérique boréale; ressemblant au platane. E. Smith, d'après Sibthorp, croit que le vrai bois de Rhodes provient de cet arbre dans le Levant. Il en découle par incision une résine fluide, d'un jaune roux, transparente, d'odeur suave de benjoin, de saveur âcre, aromatique, rare aujourd'hui, servant pour les parfums et pour la médecine. Est résolutive, maturative, usitée dans les onguens; mais le *styrax liquide* se fait par la décoction des rameaux jeunes de l'arbre, est brun, liquide, d'odeur moins agréable. L'écorce de l'arbre brûlée s'emploie en fumigations odorantes. L'arbre s'acclimate en France. On pense que le *liquidambar orientalis*, de Miller et Aiton, donne, dans le Levant, le storax calamite, résine odorante, sèche, envoyée dans des feuilles de roseaux (*calamus*). La *Comptonia asplenifolia*, d'Aiton (*liquidambar asplenifolia*, L.), sert contre les diarrhées; est un astringent surtout par son écorce, aux Etats-Unis.

PLATANE D'ORIENT, *Platanus orientalis*, L. Arbre célèbre; feuilles ophthalmiques dans le vin; son écorce dans le vinaigre, raffermit les gencives et diminue l'odontalgie scorbutique. Le PLATANE de l'Amérique du Nord, *platanus occidentalis*, L. Sa racine, qui teint en rouge, est un bon vulnéraire.

XCIV. *CONIFÈRES.* Arbres à feuillage fin toujours vert, à fruit en cône, à fleurs monoïques ou dioïques, 1° calice portant les étamines; 2° nul calice, écailles staminifères. Arbres résineux.

1° RASAMALA ou STYRAX LIQUIDE, de l'*Altingia excelsa*, de Norona (*Annal. botan.*, de Kœnig et Simps, an 1806, n° 5, p. 325). Il en découle une résine fluide, brunâtre, d'une agréable odeur, ou aromatique, approchant de celle du benjoin, comme celle qui découle du copalme ou liquidambar. Cet arbre conifère est de l'Orient.

UVETTE, Raisin maritime, *Ephedra distachya*, L. Ses fruits en baies sont doux, se mangent. On les dit convenables dans le flux cœliaque et la ménorrhagie; se donnent dans du vin. L'arbuste croît dans le Midi, au bord de la mer.

GINGKO DU JAPON, *Gingko biloba*, L., *Salisburia*, de Smith. Ses fruits contiennent une amande qui se mange crue ou cuite, comme des châtaignes. Grand et bel arbre acclimaté en France. Appartient à la famille des conifères galbulifères. On tire de l'huile de ses graines, au Japon.

IF COMMUN, *Taxus baccata*, L. Sa poussière fécondante peut servir au lieu de lycopode; arbre d'ornement; son bois dur, d'un rouge pourpre, est cru vénéneux; ses baies et ses semences ne le sont pas, comme on l'a supposé. Celles-ci sont huileuses. Les baies de l'if contiennent, selon MM. Chevalier et Lassaigne, une matière sucrée fermentescible, incristallisable, de la gomme, des acides malique et phosphorique, une substance grasse d'un rouge de carmin. On mange les baies de l'If du Japon, *Taxus nucifera*, L.

2° GENEVRIER COMMUN, *Juniperus communis*, L. Ses baies et son bois sont usités. Les baies sont incisives, discussives, de saveur résineuse, agréable, un peu sucrée, très-stomachique; on en tire un rob ou extrait, on en fait aussi des fumigations odorantes; fermentées avec de l'absinthe, on en tire une boisson stomachique, appelée *genevrette*; elles se mêlent encore aux eaux-de-vie de grain pour leur donner une agréable odeur. Le vin blanc, infusé sur les jeunes rameaux de genevrier, est très-diurétique, antihydropique. On peut substituer le bois de genièvre au gayac, comme sudorifique, antisyphilitique. Les baies donnent beaucoup d'huile volatile.

Le *Juniperus phœnicea*, L., est le cèdre de Phénicie; on se servait de la Cedria, goudron de cet arbuste pour les embaumemens chez les anciens Egyptiens (Hérodot., *Euterp.*, l. 2; Galien, l. 7, *de Facultatib. simplic. med.*; Rouelle, *Mém. acad. sc.*, etc.). Le *juniperus lycia*, L., donne une résine odorante, qu'on a supposée être l'oliban, ou encens d'Arabie, mais à tort.

GENEVRIER A HUILE DE CADE, *Juniperus oxycedrus*, L. Croît dans le Midi. Son bois distillé fournit une huile brune, empyreumatique, d'odeur désagréable, puis-

sant détersif pour les ulcères, la gale, le farcin et autres maladies de peau des animaux ; est aussi un vermifuge très-efficace. Ne fournit pas la sandaraque, comme on l'avait cru. Le *juniperus thurifera*, L., qui croît en Espagne, est de même; sa résine n'est point l'encens. (*Voyez* plutôt Fam. des térébinthacées, p. 290.)

SABINE, *Juniperus sabina*, L. Arbuste extrêmement emménagogue, peut faire avorter, est très-vermifuge, fortement diurétique, donne beaucoup d'huile volatile, septique, incolore. Ses feuilles, avec de la graisse, font un onguent détersif contre les achores de la tête des enfans. Ce végétal excite vivement le système circulatoire. Sa poudre est rongeante dans les ulcères fongueux. On doit l'employer avec précaution ; il est de deux variétés, l'une à feuilles de cyprès, l'autre à feuilles de tamarisc. Son odeur est forte.

CYPRÈS COMMUN, *Cupressus sempervirens*, L. Arbre triste, à bois très-astringent. Naît dans le midi de l'Europe. Ses fruits, aussi astringens que les noix de galles, sont vermifuges. Le CYPRÈS JAUNE D'AMÉRIQUE, *Cupr. disticha*, L., à bois peu corruptible, rouge ; ses feuilles teignent en couleur canelle.

THUYA A SANDARAQUE, *Thuya articulata*, Desfont., *Atlant.*, tome 2, p. 353, fig. 252 ; et Broussonnet. *Thuya quadrivalvis*, de Vahl. On pense aussi que l'encens en vient, mais à tort. Croît en Barbarie. La sandaraque est une résine blanche, transparente, astringente et tonique comme le mastic ; sert surtout pour empêcher le papier de boire l'encre ; elle brûle avec une bonne odeur, s'emploie dans les vernis aussi. (La sandaraque des anciens était un orpiment, réalgar, *sulfure d'arsenic sublimé*). Les fruits des thuya sont stimulans et résineux.

PIN MARITIME, *Pinus maritima*, Miller, n° 7, *Pinus sylvestris*, L. Var. Cultivé dans les landes de Bordeaux surtout. Par des entailles, il en découle une résine liquide, qu'on nomme *galipot*, ou la *périnne-vierge* des Provençaux : celle qui se dessèche après l'arbre, s'appelle *barras*. Les petits grains de galipot, exsudés naturellement de l'arbre, se mêlent à l'encens pour le falsifier. Le galipot récent est une térébenthine inférieure aux autres, et qui se dessèche bientôt. Le galipot cuit, épaissi et dépuré, est le *brai sec*, ou le *raze* des Provençaux, qui est brun ; mais si l'on y incorpore un huitième d'eau, on a la *résine jaune*, car cette ré-

sine noircit moins. En distillant le galipot dans l'eau, on obtient une huile essentielle, *eau de raze* des Provençaux, inférieure à l'essence de térébenthine. Si l'on distille à feu nu le bois résineux du ce pin, on obtient le *goudron*, ou *brai liquide*, de couleur brune, d'odeur forte; lequel, fondu avec le *brai sec*, donne le *brai gras*. La suie du pin ou du goudron brûlé est le noir de fumée. Ces résines servent au carénage des vaisseaux; le goudron est très-détersif, dépuratif; l'eau dans laquelle il a infusé s'emploie pour les maladies de la peau, les ulcères dn poumon, etc. La poussière fécondante du pin, d'un jaune de soufre, est inflammable, remplace le lycopode. L'odeur du goudron chauffé soulage les malades affectés de phthisie pulmonaire, selon Crichton.

PIGNON DOUX, *Pinus pinea*, L. Ses amandes sont adoucissantes, pectorales, en émulsion; donnent de l'huile; on les confit, ou on les mange crues, mais rancissent aisément; alors elles sont âcres. Cet arbre naît au midi de l'Europe. L'Araucaria, *Pinus araucaria*, Dombey, des Cordilières et du Chili, très-grand arbre dont les amandes se mangent, est l'un des arbres les plus hauts, de 180 pieds.

PIN CEMBRO, *Pinus Cembra*, L. Ses amandes se mangent aussi, donnent 5 onces d'huile par livre; l'arbre produit une résine, la *térébenthine de Briançon*, d'odeur agréable : a les vertus des autres térébenthines.

PIN ORDINAIRE, *Pinus sylvestris*, L.; *Pinus Mugho*, d'Aiton, ou PIN CRIN, PIN D'ÉCOSSE, DE GENÈVE, DE TARARE, de RIGA, du CANADA, etc. Sa résine odorante est analogue à la précédente; l'huile essentielle qu'on en tire (*baume des Capathes*), est vulnéraire, détersive; ses bourgeons remplacent le genièvre dans l'eau-de-vie. Nommé encore le *Pin rouge*, il fournit de bon goudron, le quart de son poids, et du galipot ou barras aussi : celui-ci contient de l'huile volatile et de la résine. Sa seconde écorce se mange dans le Nord, pulvérisée et mêlée dans le pain. Le *Pinus tœda*, L., sert de torche, pour s'éclairer dans la nuit. Le *Pinus halepensis*, L., donne une excellente térébenthine aussi, à Alep.

SAPIN COMMUN, *Abies axifolia*, Lamarck; *Pinus Abies*, L. Donne la *térébenthine de Strasbourg*, qui est limpide, s'amasse sous l'écorce de l'arbre en tumeurs, que l'on perce. Est meilleure que celle du mélèze (dite *de Venise*),

et donne le quart de bonne essence, en la distillant à l'eau, si on la recueille en août (*Voyez* aux térébinthacées, p. 293). Les cônes rôtis et broyés s'appliquent sur les brûlures.

SAPIN PESSE, ou à POIX, ou EPICIA, *Abies picea*, Lam.; *Pinus picea*, L. Son écorce entaillée en août, il en découle la *poix grasse*, ou *poix blanche*, ou de *Bourgogne*, qui, distillée avec l'eau, donne une essence inférieure à celle de térébenthine. Le résidu de la distillation est la *colophone*. La poix blanche ou résine, bouillie et noircie avec le noir de fumée, fait la poix noire, analogue au goudron et à la poix noire du pin, ou *arcançon*, résidu de la distillation du galipot. Les *Abies pectinata* et *excelsa* offrent aussi de bonnes térébenthines.

SAPIN, BAUME DU CANADA, *Abies*, ou *Pinus balsamea*, L. Donne une térébenthine limpide, jaunâtre, odorante, nervine, très-fine, et pénétrante. Employée comme baume de Giléad faux par les Anglais.

SAPIN SPRUCE et la SAPINETTE DU CANADA, *Abies*, ou *Pinus canadensis*, L., et *P. alba*, Aiton. Leurs jeunes bourgeons, infusés dans une bière faite avec l'avoine et la mélasse, donnent une boisson salutaire dans le scorbut, et rafraîchissante, antiputride. On la nomme *épinette*. Elle est piquante et enivrante. Les rameaux du *Pinus nigra* (Lambert, *Pin.*, tab. 27, icon.), en décoction avec du sirop de mélasse, sont un excellent antiscorbutique dans l'Amérique boréale; aussi, l'essence de pin, ou l'extrait de ses cônes, uni à l'alcohol de cochléaria, pour les marins.

MÉLÈZE, *Larix europæa*, Lam., *Pinus Larix*, L. Fournit la *térébenthine* dite *de Venise*, inférieure à celle du sapin et du térébinthe, mais meilleure que celle des pins. Donne une bonne essence. Epaissie sur le feu, forme la colophone. Les feuilles de l'arbre exsudent aussi, vers Briançon, une MANNE purgative dont on fait nsage en ce pays; elle purge moins que la manne des frênes.

CÈDRE DU LIBAN, *Larix Cedrus*, Lam., *Pinus Cedrus*, L. Bel arbre, à branches étalées, à cime tournée au Nord. On a cru son bois incorruptible: sa sciure, astringente, sert à embaumer les corps; fournit, dit-on, par distillation une huile empyreumatique, propre à éloigner les insectes, et à embaumer les cadavres; est la *Cedria*, de Rouelle.

MÉDICAMENS PEU CONNUS, OU *INCERTÆ SEDIS.*

RACINE DE JEAN LOPEZ. François Redi (*Experim. circà varias res naturales*, Amstelod., 1681, p. 138), a parlé le premier d'une racine trouvée sur le rivage de l'Afrique, par Jean Lopez, et qui a gardé son nom. Long-temps négligée, David Gaubius en rappela l'usage, soit en décoction, soit en poudre, à la dose de demi-gros, contre les diarrhées colliquatives. C'est une racine ou un bois qui nous est apporté de Goa. Sa grosseur est variable; elle est lisse, blanchâtre ou d'un jaune de paille, couverte d'une écorce jaunâtre, rugueuse, lâche et presque cotonneuse au toucher : elle n'a ni odeur et presque pas de saveur, si ce n'est un peu d'amertume dans l'écorce. Nous pensons qu'elle peut venir d'un *menispermum*, plutôt que d'un *zanthoxylum* ou d'un *morus*, comme on l'a supposé. *Voy.* p. 295.

RACINE SÉCACUL des Arabes. Est celle d'une espèce de chervi, *Sium sisarum*, L. Aromatique, stomachique, et passant pour aphrodisiaque, comme le ninsin des Japonais, qui est aussi une autre espèce de chervi.

ZATARHENDI des Arabes. Est un basilic, *Ocymum zatarhendi*, Willd. Très-cultivé, à cause de son odeur charmante.

MASSOY. Écorce mince, presque plane, de couleur de canelle, ayant un épiderme grisâtre strié. Son odeur est très-balsamique, sa saveur douce, puis piquante ; elle donne, en la brûlant, une vapeur d'odeur de canelle. On l'apportait jadis de l'Inde orientale. C'est un tonique. Nous l'avons rapportée à un laurier, à celui qui fournit le coulilawan, *Laurus culilaban*, L., *voyez* p. 164.

RACINE DE FÉDÉGOSE, envoyée du Brésil en 1817 (*Jour. de Pharm.*, p. 257) à M. Cadet. Est brune, ligneuse, spongieuse, ou à fibres écartées, et dont les cellules renferment un suc propre. L'intérieur est d'un jaune clair, inodore, peu sapide ; mais son écorce est amère, astringente. La décoction est peu aromatique, noircit avec les sels de fer, ne précipite pas la gélatine ; contient peu d'acide gallique. Les Brasiliens l'emploient comme fébrifuge et sudorifique. Nous

croyons que c'est la racine d'une espèce de *Bignonia*, sortes de lianes sarmenteuses, à bois plus ou moins spongieux, et à propriétés analogues.

BAUME RAKASIRA, Van der Beck, *Act. physico-med. nat. cur.*, t. 1, App., pag. 123; Vogel, *Materia medic.*, p. 309. Est une espèce de térébenthine transparente, tenace, d'un rouge brun, et filant lorsqu'on la soulève; de saveur amère, d'odeur balsamique; elle aglutine les lèvres quand on la mâche. Elle est vulnéraire, et utile contre les gonorrhées. Elle a été apportée d'Amérique, en de petites calebasses. Il paraît que c'est une sorte de *baume de Copahu*. Voyez cet article, p. 286.

CHAMPIGNON DE MALTE, hampe ou tige du *Cynomorium coccineum*, L. Singulière plante de la monœcie, monandrie; ressemblant à un champignon; à tige charnue, d'un rouge pourpre, verruqueuse; naît, comme parasite, sur les racines d'autres plantes, surtout dans les mois d'hiver, à Malte, et en Barbarie; a pour feuilles de petites écailles; porte vers son sommet de petites fleurs. Saveur un peu astringente et salée; nulle odeur, suc rouge de sang; propriétés astringentes, brunit avec le sulfate de fer. Sert, à Malte, contre les flux de sang, selon P. Boccone. Vient aussi de Sicile et Livourne.

CHYN-LEN, ou SOU-LINE. Nous avons décrit cette racine amère, jaune, de la grosseur d'une forte paille. Est cylindrique, flexueuse, raboteuse, avec un chevelu; épiderme d'un brun roussâtre, d'un beau jaune doré à l'intérieur; saveur très-amère, teignant la salive en jaune; odeur nulle. Est très-stomachique, un peu émétique, ou cause des nausées. Apportée de Canton, en Chine, où elle est très-estimée contre les coliques et les indigestions; déterge aussi les ulcères, en décoction: fortement fébrifuge (*Bulletin de Pharm.*, 1813, p. 395). Est-ce la racine d'une apocinée, ou d'un ménisperme? D'autres croient que c'est celle d'un pigamon, *thalictrum*, p. 228. Dite aussi Racine d'or.

BAISONGE. C'est la pomme de Sauge, sorte de galle ou excroissance produite sur la *Salvia officinalis*, L., ou sur d'autres espèces, par des pucerons qui y déposent aussi une liqueur mielleuse, comme dans les vessies de l'orme. A Constantinople, on mange les baisonges, comme en France, les galles du lierre terrestre, *glechoma hederacea*.

Les Chinois se servent comme astringent, pour la teinture, d'une sorte de galle des rameaux de l'*Ulmus Chinensis*, sous le nom de Eu POEI-TSE. Elle tient du tannin et un peu d'acide gallique.

RESINE KIKEKUNEMALO. A été apportée d'Amérique, vers le milieu du 18e siècle, en Europe. C'est une résine jaunâtre, plus limpide et plus translucide que le copal, à qui elle ressemble beaucoup, mais recouverte d'une couche noirâtre. D'ailleurs, elle n'a pas d'odeur, si ce n'est celle commune aux résines ordinaires, quand on la brûle. On a vanté ses fumigations contre la goutte et les autres affections arthritiques, comme contre l'érysipèle. Nous pensons que c'est une sorte de résine Chibou, venant du *Bursera gummifera*, L., ou Gomart, p. 293. On en peut faire un vernis, à l'alcohol.

RÉSINE OLAMPI. Celle-ci est aussi d'Amérique, et transparente, d'une couleur de jaune de paille; elle a une saveur douce, légèrement astringente, ou même insipide; elle ne se fond pas à l'eau, brûle au feu sans se liquefier. Elle répand une odeur résineuse alors. Quelques naturalistes pensent qu'elle découle du même arbre qui donne la résine animé, ou de l'*Hymenæa courbaril*, L. Ne serait-ce pas plutôt une résine de l'acajou, *Anacardium occidentale*, Lamarck? Est inodore, friable.

ÉCORCE JUBABA. Anciennement on apportait de l'Inde orientale cette écorce en morceaux longs de quelques pouces, inégalement épais, concaves d'un côté, silonnés de rides longitudinales, de couleur ferrugineuse à l'extérieur, mais plus pâle à l'intérieur. L'odeur et la saveur approchaient beaucoup de celle de la vanille, quoique plus faible et avec une légère amertume. Cette écorce se donnait comme nervine, et pouvait être substituée à la vanille. Nous présumons qu'elle venait d'un *styrax*, ou d'un *liquidambar*.

GUARANA. Suc résineux, concret, de couleur rouge foncée, avec des marbrures blanches et grisâtres dans sa fracture conchoïde, comme serait un mélange de plusieurs gommes-résines. Donne à l'eau une décoction amère, peu colorée, trouble, et qui verdit avec les sels ferrugineux. L'alcohol dissout beaucoup plus de cette substance, et il la dépose par l'addition de l'eau. Le guarana paraît être gommo-résineux, et contient, en outre, une matière insoluble à l'eau et à l'alcohol, qui reste insipide et se dessèche, en

présentant un aspect brillant. Nous sommes portés à croire que c'est le suc gommo-résineux, qui découle de l'arbre brasilien nommé GUAPARAIBA, lequel est, selon Browne, le manglier, *Rhizophora mangle*, L., arbre de la famille des chevrefeuilles, comme le lierre, qui donne aussi une gommo résine.

FAUSSE ANGUSTURE, ou ferrugineuse. Écorce très-amère et vénéneuse, à épiderme de couleur de rouille de fer; est fauve à l'intérieur; un peu aplatie, épaisse d'une ligne; assez large. On a cru devoir l'attribuer au *Brucea antidysenterica*, Lhérit., qui est le *vooginoos* de Bruce (*Voyag. aux sources du Nil*, tom. V, in-4°, p. 87 et fig. 43). Pelletier, qui a fait l'analyse chimique de cette écorce, y a trouvé un principe alcalin, cristallisable, vénéneux, analogue à la strychnine; il l'a nommée *Brucine*. Cette écorce est composée de ligneux en grande quantité, de gomme en proportion très-notable, d'une matière colorante jaune, d'un peu de sucre, d'une matière grasse et de gallate de brucine. *Voyez* page 294.

Mais nous avons exposé nos raisons, qui nous font présumer que cette écorce, qui vient des Indes orientales, est plutôt celle d'un *strychnos*. Voyez aux apocynées, p. 191.

IPÉCACUANHA BLANC, de Pison et de Gomez, appelé *Poaia do campo*, à Rio Janeiro, au Brésil; est la *Richardia Brasiliensis* de Gomez (Memoria sobre a ipecacuanha etc. Lisboa, 1801, in-4°, fig. 2). Racine d'un blanc sale, qui devient plus jaunâtre en se desséchant, annulée, tortueuse, à écorce épaisse, à bois blanc, moins dure que l'ipécacuanha brun, le bois intérieur filiforme; a même saveur âcre et nauséeuse, étant récente, mais devient farineuse et peu âcre après la dessication. Plante de la famille des rubiacées à fleurs en tête; corolle monopétale, à 6 divisions, 6 étamines, 1 style, 3 stigmates, 3 semences en une enveloppe coriacée. Feuilles entières, velues, opposées, ovales lancéolées. Fleurit au Brésil, pendant tout le printemps.

Cette espèce est envoyée dans le commerce, quoique peu active; mais, à défaut de l'ipécacuanha brun qui devient rare; elle doit être rapportée p. 208.

QUINQUINA. M. Pelletier a retrouvé le *cinchonin*, principe fébrifuge des quinquinas. Ce principe est blanc, et a déjà été entrevu par différens chimistes. *Voyez* p. 215.

RÈGNE MINÉRAL.

(*Bergmann* , *Werner* , *Haüy* , *Berzélius* , etc.)

Les minéraux sont des substances inorganiques, non individuelles, dont chaque molécule a une existence indépendante de toutes les autres, dont la forme naturelle est d'ordinaire cristalline ou anguleuse, et qui s'accroissent par *juxtà-position*. Ils se trouvent, soit à la surface de la terre, soit à différentes profondeurs. La partie de la *minéralogie*, qui apprend à distinguer les diverses sortes de minéraux, est l'*oryctognosie*. La *géognosie* indique leur gisement et leur état dans le sein de la terre. La *chimie minérale* recherche leurs diverses parties constituantes, et la nature de chacune d'elles.

On divise naturellement les minéraux en deux grandes classes ; 1° EN MATIERES COMBUSTIBLES ; 2° EN SUBSTANCES COMBURÉES.

La première classe se subdivise en substances combustibles non métalliques, et en métalliques.

La seconde est partagée 1° en matières salines plus ou moins simples et solubles ; 2° en terres ou pierres ; 3°, en fossiles ou pétrifications, et en produits volcaniques.

Il n'y a d'*espèces* fixes, en minéralogie, que les substances qui ne peuvent pas se convertir les unes dans les autres, et que la chimie reconnaît simples, ou indécomposables par ses moyens. Ainsi les terres composées de plusieurs pierres, les minéraux métalliques, les bitumes, etc., sont des *sortes* plus ou moins variables dans la quantité ou le nombre de leurs principes constituans.

MINÉRAUX COMBUSTIBLES,

NON MÉTALLIQUES.

1° *BITUMES.* Matières composées, dont l'origine paraît être tirée des végétaux et des animaux ; solubles en tout ou en partie dans les huiles, ayant une odeur plus ou moins forte.

NAPHTHE, *Naphtha*. Bitume liquide : est une huile éthérée, limpide, très-volatile, très-inflammable, incolore, d'odeur pénétrante, assez agréable, qui se retire par distillation du pétrole. A l'air, sa partie la plus légère se dissipe, et le reste s'épaissit et noircit; est alors le naphthe, devient rouge, ou de couleur ambrée. Le plus pur et le plus beau vient de Baku, en Perse; passe pour un excellent antirhumatismal et antiparalytique, en frictions. Celui d'Europe est distillé du pétrole de Gabian, etc. Sert encore à préserver le *potassium*, le *sodium*, du contact de l'air.

PÉTROLE. Bitume épais comme l'huile grasse, d'une odeur et d'une saveur d'acide succinique, pénétrante, plus léger que l'alcohol lorsqu'il est pur, brûlant avec une flamme bleue. Le jaunâtre se tire d'Italie, près de Modène; le rougeâtre, de Gabian, en Languedoc, d'Alsace ou de Suisse; le noirâtre, des mêmes pays et du Nord. Il noircit à l'air, découle ou de la terre ou des rochers, ou il surnage quelques eaux thermales. A les propriétés du précédent. (*Petrolœum*), huile de pierre. S'emploie dans l'art vétérinaire surtout à l'extérieur.

MALTHE, *Maltha*. Poix minérale : se trouve en Auvergne, en Suisse; est de consistance grasse, tenace comme la poix, noire ou d'un rouge brun, d'odeur désagréable, très-forte, mais qui se dissipe avec le temps; souvent mêlée à de la terre. La Pissasphalte vient des mêmes lieux, et diffère très-peu du précédent. En mêlant de la poix à l'asphalte, on fait une composition propre à embaumer, et qui se reconnaît dans les momies d'Egypte. Ces bitumes sont nervins, antigangreneux. De même, la *Mumie minérale*, si estimée des Persans, comme vulnéraire, est un malthe poisseux, à demi friable; résidu du naphte. Se trouve dans une montagne de la chaîne du Caucase.

ASPHALTE, Bitume de Judée, du lac Asphaltide, où il surnage les eaux. Est noir, sec, fragile, vitreux, électrique par frottement, brûlant avec une odeur de succin, une fumée très-épaisse. Se trouve également en Alsace, ou vers Neufchâtel et Dax, etc. On en fait un ciment imperméable à l'eau; les murs de Babylone en étaient enduits. Sert de goudron, ou dans les vernis, etc. Tous ces bitumes sont à peu près les mêmes, mais plus ou moins endurcis et séchés à l'air. Le *Suif minéral* trouvé sur l'eau de la mer en Finlande, et dans une fontaine près

de Strasbourg, est une mumie minérale; le *Caout-chouc fossile* est aussi un bitume brun du Derbyshire en Angleterre, élastique et donnant au feu des produits analogues à ceux du caout-chouc, c'est-à-dire, du carbonate d'ammoniaque et une huile pyrogénée, une fumée très-épaisse, et qui noircit ou dépose du carbone.

JAYET ou JAIS, *Gagates*. Bitume noir, compacte comme une pierre, susceptible de poli, surnageant l'eau, brûlant avec une odeur fétide, antihystérique; fournit un acide par la distillation, et une huile empyreumatique; est peu fragile. Il devient légèrement électrique par le frottement. On en fabrique des bijoux. Se trouve dans les Pyrénées, l'Allemagne, etc. Entre dans les vernis noirs. Paraît décéler dans sa fracture une origine ligneuse.

AMPÉLITE ou PHARMACITE, *Ampelites*. Noire, fragile et friable, mêlée d'argile. Se trouve en Lorraine, en Normandie; appliquée sur le nombril, est vermifuge. Contient du fer, est schisteuse.

HOUILLE, CHARBON-DE-TERRE, *Lithanthrax, zoophytanthrax* hydrogéné. A plusieurs variétés de couleur, de brillant, de densité. Se délite à l'air, s'il est pyriteux. Distillé, donne un pétrole et un bitume qui peut remplacer le goudron. La houille à demi brûlée est le *Coak* des Anglais, ne répand plus d'odeur. Les couches de houilles sont dans des lits calcaires ou d'ardoise, ou près des mines vitrioliques. Elle n'est pas rare en beaucoup de pays.

TOURBE, *Turfa*. Détritus des végétaux dans les bas-fonds marécageux. Est bien moins bitumineuse que les précédens. Une sorte de bois pourri dans une tourbière, près de Cologne, donne une espèce de terre d'Ombre que les Hollandais mêlent à leur tabac.

SUCCIN, KARABÉ, AMBRE JAUNE, *Succinum*. Ressemble à une résine jaune plus ou moins transparente, pesante, électrique par frottement (*electrum* des anciens), capable d'un beau poli, ne se fondant qu'à une grande chaleur, exhalant une fumée blanche, acide, d'odeur agréable (acide succinique). Dans quelques morceaux, on a vu des insectes enveloppés. On en remarque de très-blanc, comme la résine copal, et du rougeâtre. Se trouve sur les bords de la mer Baltique, dans la Prusse ducale, en Si-

cile, et aussi ailleurs, quelquefois attaché à des bois putréfiés. Passe pour céphalique et utérin, usité dans l'Hystérie, l'épilepsie, par son huile empyreumatique. Entre dans les vernis. La MELLITE de Werner, *Hônig-stein*, qui se trouve en Saxe, paraît être un succin qui donne un acide *mellitique* par le feu; selon Klaproth, est un mellitate d'alumine. L'acide sulfurique concentré noircit le succin, et lui communique une odeur d'ambre. C'est le musc artificiel des Allemands.

AMBRE GRIS. (*Voyez* Règne animal, aux Cétacés, pag. 114 et 122.)

2° Substances combustibles, non métalliques; carbonées, ou sulfureuses, ou phosphoreuses.

CARBONE, ne se trouve pas naturellement à l'état de pureté; fourni par les substances végétales et animales abondamment, aussi par les houilles, et à l'état d'acide carbonique dans les carbonates de chaux, si multipliés dans la nature. Le carbone a une grande attraction pour l'oxygène, qu'il enlève à l'eau, aux oxydes de tous les métaux, au soufre et au phosphore; dissoluble dans l'acide nitrique, les alcalis et le gaz hydrogène; s'unissant à quelques métaux, comme le fer et l'acier, au phosphore; servant de base à l'accroissement des corps organisés végétaux à l'état de *fumier*, ou de *humus*, et des animaux à l'état d'*aliment*. Le gaz acide carbonique se décompose aussi dans les plantes par le concours de la lumière, et abandonne alors son oxygène. Le charbon est très-peu conducteur de la chaleur et de l'électricité, très-fixe et inaltérable au feu dans des vaisseaux clos, adhère fortement à l'humidité et à l'hydrogène dont il s'imprègne; est capable d'empêcher la putréfaction ou de purifier plusieurs substances et odeurs infectes. Ce corps ne paraît pas être essentiellement noir, si ce n'est celui qui a déjà éprouvé, ou l'action du feu, ou un commencement d'oxydation (1). Le charbon ordinaire

(1) Si le DIAMANT (et l'égrisée, ou sa poudre) devait être encore au nombre des médicamens, il serait placé dans cet ordre : il est combustible et formé de carbone pur ou peut-être avec un peu d'hydrogène. Il se trouve non-seulement dans les royaumes de Golconde et de Visapour, et à Java; mais au Brésil, dans le district de Serra do Frio. (Mawes, *Voyage au Brésil*, etc.) Le diamant s'électrise vitreusement par le frottement.

donne du tannin par sa dissolution nitrique, selon Hatchett; il contient un peu d'azote.

GRAPHITE (faussement nommée *Molybdène*). Est la matière noirâtre, d'un aspect métallique, dont on fait des crayons. Celle d'Angleterre est la meilleure. *Fer carburé* d'Haüy; elle contient un dixième de carbone, et du fer. L'*Anthracite* est un *carbure silicéo-alumineux*, du Valais, selon M. Vauquelin. La graphite, dite *plombagine*, ne contient pas de plomb, mais en a la couleur.

SOUFRE NATIF, commun ou volcanique, pesanteur 1,99. Se trouve dans presque tous les lieux à volcans, à eaux thermales, quelquefois cristallisé en aiguilles, d'autres fois mêlé dans les eaux hydrogénées ou hépatiques. Se rencontre fréquemment avec le sel gemme. Très-électrique par le frottement, minéralise beaucoup de métaux, se sublime en *fleurs*; sert à la poudre à canon; il donne en brûlant l'acide sulfurique ou vitriolique et le gaz sulfureux, si suffoquant, qui déteint les matières animales. Le soufre est béchique, antipsorique, diaphorétique. La fleur de soufre doit être lavée pour enlever l'acide sulfureux qui l'imprègne; elle contient de l'hydrogène; est un hydrate de soufre; peut se combiner aux alcalis, aux terres et aux métaux, à l'état de sulfure.

PHOSPHORE. Bien qu'il ne se trouve pas pur dans le règne minéral, cependant il est un des minéralisateurs à l'état d'acide, du plomb, du cuivre, du fer, du manganèse, du platine, des terres, etc. Il paraît exister aussi dans les eaux hydrogénées des marais, d'où s'exhalent des feux follets en été. Le phosphore tiré des substances animales a été donné intérieurement; est un échauffant et un excitant très efficace, ou même dangereux. Se prend dissous dans l'éther. Découvert en 1677, par Kunckel.

SUBSTANCES COMBUSTIBLES.

MÉTAUX.

Se distinguent par le brillant, l'opacité, la pesanteur, la fusibilité, la conductibilité du fluide électrique; se divisent; 1° en métaux ductiles et malléables, formant des masses dures, tenaces, sonores, capables de poli, servant dans les arts, et appelés jadis MÉTAUX PARFAITS; 2° en métaux fragiles, faci-

lement oxidables, dits DEMI-MÉTAUX ou imparfaits; 3° en métaux, ou acidifiables, ou difficilement privés d'oxygène. La cristallisation des métaux est d'ordinaire l'octaèdre.

MÉTAUX ÉLECTRO-POSITIFS, DONT LES OXYDES SERVENT DE BASES AUX ACIDES.

1° OR, *Aurum*. Pur et écroui, pèse 19,257, l'eau étant supposée 1000. Très-ductile, peu oxydable, attaquable seulement par les acides chlorique et nitro-muriatique (eau régale), ou par les hydrosulfures. Se trouve le plus souvent à l'état natif, non pur. Le précipité pourpre de Cassius, l'or fulminant, qui est un purgatif très-violent, inusités en médecine; l'or potable n'est plus employé. On use maintenant du muriate d'or et de soude comme antisyphilitique. On se sert de feuilles d'or pour envelopper des pilules, pour mêler à la confection d'hyacinthe, etc.

PLATINE écroui, pèse 22,690. Moins fusible que le fer, dissoluble dans les mêmes acides que l'or. Se trouve au Pérou et à Santa-Fé, aussi en Espagne et à Saint-Domingue. M. Vauquelin l'a trouvé dans une mine d'argent de Guadalcanal, en Estramadure (*Annales chimiques*, LX, p. 317). Natif, est mêlé au fer et autres métaux. Forme d'excellens vases chimiques.

ARGENT, *Argentum*, pèse 10,474. Très-malléable. Se trouve aussi à l'état de régule natif, est minéralisé par beaucoup de substances, assez peu oxydable, dissoluble dans plusieurs acides. Le nitrique en forme le nitrate d'argent, qui étant fondu, est la *pierre infernale*, caustique très-violent pour ronger les chairs. La lune-cornée (ou chlorure), l'argent fulminant et l'arbre-de-Diane, inusités. On argente les pilules avec des feuilles de ce métal.

MERCURE, *Hydrargyrum*, pèse 14,110. Est fluide, ne devient dur et malléable que sous 30 deg. de froid, ou 39 centig. S'oxyde en noir à l'air (*æthiops per se*), en rouge, au feu. S'amagalme bien avec l'or et l'argent. Se trouve natif ou minéralisé par le soufre, etc. *Æthiops* et *Cinabre*, natif ou artificiel (sulfures noir ou rouge). De ce dernier pulvérisé vient le vermillon. Se trouve à Almaden, en Espagne; à Ydria, en Carniole; à Deux-Ponts et au Pérou, etc. Les *muriates* ou les hydrochlorates et *chlorures*

corrosifs, le *nitrate* de mercure, ses *oxydes* ou purs ou dans la graisse, en onguens, et dans d'autres excipiens, sont très-usités en médecine; purgatifs, vermifuges, dépuratifs, spécifiques antivénériens, etc. Il bout à 350 degrés de chaleur, pour sa distillation, afin de l'obtenir pur.

CUIVRE ROUGE, *Cuprum*, *Æs*, pèse 8,895. Se dissout dans presque tous les acides (est la Vénus prostituée des Alchimistes), se trouve natif et minéralisé; l'oxyde bleu, azur ou *bleu de montagne* et *pierre d'Arménie*, l'oxyde vert carbonaté ou *malachite*, et *vert de montagne*, pyrite cuivreuse; les arséniate, carbonate, muriate et sulfate de de cuivre, etc.; la *Chrysocolle verte* et d'autres carbonates de cuivre servent en peinture, comme le *verdet*, *vert-de-gris* (acétate et oxyde de cuivre), et l'*azur*. L'ammoniaque dissout le cuivre en beau bleu (eau céleste). Le *sulfure* et *le sulfate* (vitriol bleu) précipitent du cuivre par le moyen du fer; c'est le cuivre de cémentation. Uni au zinc de la pierre calaminaire, le cuivre de rosette donne le *laiton* ou cuivre jaune, similor; uni à l'étain, fait *l'airain* ou le métal des cloches; le laiton avec l'étain fait le *bronze* des statues et canons; avec l'arsenic, le cuivre devient blanc. Le cuivre est un poison à l'état d'oxyde.

FER, *Ferrum*, pesanteur spécifique 7,788. Le plus abondant des métaux et le plus utile aux arts, très-ductile et tenace, très-élastique, et le plus dur de tous à l'état d'*acier* (fer carburé); doué de la propriété magnétique; de saveur astringente, en oxydes ou rouilles (le noir est l'*œthiops*, deutoxyde; le rougeâtre ou tritoxyde est le *safran de Mars*, plus oxydé et carbonaté). Le fer est dissoluble par tous les acides, oxydable à l'air et à l'eau, se combinant bien avec le soufre, l'arsenic, etc., difficilement avec le mercure. Se trouve rarement en fer natif; est, ou à l'état d'aimant, ou en *pyrite martiale* (sulfure d'où se tire le *vitriol vert* naturel, sulfate de fer), ou en fer spathique (carbonaté), en fer limoneux (hydraté) ou argileux, d'où vient l'*hématite*, ou sanguine; est le fer oligiste, rouge hydraté, argilifère, dont on fait des crayons rouges; ou en *plombagine* (carbure de fer), pour les crayons gris, etc. Celle-ci tient 9 de carbone, 1 partie de fer. *L'aimant* est le fer oxydulé magnétique, d'Haüy. Le mispikel (fer arseniqué), ou pierre de *santé*, sert à faire des bijoux. Les *ochres* martiales jaunes, rougissant au feu, sont des carbonates de fer hydraté avec la chaux et l'argile.

L'*Ætite*, ou pierre d'aigle, est une mine de fer limoneuse en rognon. On nomme *émeril* une mine de fer grise, quartzeuze, ou corindon granulaire, qui sert pour polir les corps durs. La *terre d'Ombre*, ou brune, et la *terre verte de Vérone*, sont des fers carbonatés argileux. Le *bleu de Prusse* est du fer oxydé et précipité par l'acide prussique ou hydrocyanique des matières animales. Des hydrosulfates de fer se trouvent dissous dans quelques eaux minérales qui passent sur des mines de fer hépatiques. L'*ampélite* est un schiste ferrugineux (*voyez* aux Bitumes, p. 327). La *sidérite*, qui rend le fer cassant à froid, est un phosphate de fer, etc. Ce métal, très-usité pour la teinture, l'encre, la médecine, est estimé tonique, apéritif; se reconnaît dans le sang des animaux; paraît être un des principes colorans des corps organisés, et décompose l'eau, à une température élevée. Le *colcothar*, le *sory*, le *misy*, la *chalcitis*, sont des oxydes de fer, tirés du vitriol calciné, ou des sulfates péroxydés.

ÉTAIN, *Stannum*, gravité 7,296. Très-dissoluble dans les acides, très-fusible; son oxyde gris est la *potée d'étain*; à un grand feu se volatilise en *fleurs d'étain* (oxyde blanc); combiné avec le soufre et le muriate d'ammoniaque, donne l'*or mussif*; combiné aux autres métaux, les durcit, les rend cassans, plus sonores. L'étain de Cornouailles, celui de Banca et Malacca, sont les plus purs. Le nitro-muriate d'étain est un apprêt pour les teintures. Ce métal sert à étamer les glaces, le fer et le cuivre; la potée fait l'émail blanc, polit les corps durs, etc. Contient très-peu ou point d'arsenic, dit Bayen.

PLOMB, *Plumbum*, pèse 11,352. Très-fusible, mou, oxydable, peu dissoluble dans les acides sulfurique et muriatique; peu sonore. Dans la fusion, s'oxyde en gris, en jaune (*massicot*), en rouge (*minium*), en demi-vitrification (*litharge*). Par le vinaigre, s'oxyde en *céruse*, ou *blanc-de-plomb*, en *sel sucré de Saturne* (acétate de plomb). Par les huiles et les graisses, ses oxydes se dissolvent, forment des emplâtres (sortes de combinaisons), ou des onguens. Le soufre précipite le plomb en noir. Ce métal volatilise et scorifie les métaux *imparfaits*, dans la coupellation; donne un verre jaune. La *galène* est un plomb sulfuré; le sel marin se décompose par la litharge; le muriate de plomb peint en jaune. Le plomb vert est un phosphate de plomb. Ce métal

est un poison, à l'intérieur; siccatif utile, à l'extérieur. La litharge d'Allemagne tient des oxydes de fer et de cuivre.

2° ZINC, *Zincum*, gravité 7,190. Très-dissoluble dans les acides, brûlant avec une flamme éclatante dans les feux d'artifice, et exhalant une fumée blanche qui se condense en oxyde blanc (*pompholyx*, *nihil album*, laine philosophique). La *tuthie* est un oxyde gris de zinc, qui s'attache aux cheminées où l'on fond la *blende*, ou sulfure de zinc, et qui sert comme siccative, ophthalmique, ainsi que le pompholyx; celui-ci, tiré du zinc pur (*toutenague* de Chine), passe pour antiépileptique, peut remplacer la céruse. Le sulfate de zinc, *vitriol blanc de Goslar*, est très-astringent, émétique, sert en collyre, déterge les ulcères. La *calamine* (oxyde natif hydraté de zinc) sert pour faire le laiton, le tombac, etc. Elle contient de la silice, de l'oxyde de fer, de la chaux et de l'alumine. Le zinc rend les métaux aigres, est susceptible d'être laminé, d'étamer le cuivre; mais son oxyde peut faire vomir: bon conducteur du fluide galvanique, ou de l'électricité métallique dans la pile de Volta, etc.

CADMIUM, nouveau métal trouvé par Stromeyer, dans la tuthie ou cadmie des fourneaux: est blanc, plus ductile et malléable que le zinc; donne un oxyde jaune, forme des sels incolores; paraît entrer en alliage avec l'étain et le cuivre.

BISMUTH, *Wismuthum*, pèse 9,822. D'un blanc plus jaunâtre que le précédent, fragile, lamelleux, très-dissoluble dans l'acide nitrique, et déposant alors par l'eau un *magistère*, blanc d'Espagne, propre à servir de fard; mais cet oxyde, calmant contre les crampes nerveuses d'estomac, noircit à la vapeur du soufre. Le bismuth sert aussi pour les caractères typographiques.

ANTIMOINE, *Stibium*, *Antimonium*, pèse 6,702. Cristallisant en aiguilles, très-oxydable dans l'acide nitrique, et par le nitre (*antimoine diaphorétique*), se calcine au feu, en donnant des *fleurs* blanches, argentines; cet oxyde se fond en un *verre* de couleur *hyacinthe*. Le sulfure d'antimoine natif est l'*antimoine cru*, qui, calciné et fondu, donne le *foie* d'antimoine, *crocus metallorum*; dissous par un alcali, produit le *kermès* minéral et le *soufre doré* d'antimoine (hydrosulfatés); sublimé avec le chlorure de mercure corrosif, fait le *beurre* d'antimoine (chlorure), très-escarro-

tique, qui laisse précipiter avec l'eau la *poudre d'Algaroth* (oxyde blanc). Ces oxydes, unis au tartrate acidule de potasse, forment le sel trisule, nommé *émétique*. L'antimoine se tire d'Auvergne; cru, il sert dans les maladies de la peau.

COBALT, *Cobaltum*, pèse 8,538. Donne le *safre*, oxyde qui fait le verre bleu de smalt, et qui donne avec l'acide hydro-chlorique l'*encre verte* de sympathie. Est aussi magnétique, et uni souvent à l'arsenic.

NICKEL, *Niccolum*. Rougeâtre, magnétique, uni à l'arsénic. Les métaux, TELLURE ou SYLVANE, COLUMBIUM, TANTALIUM, URANE, TITANE, sont encore inusités et peu connus, ainsi que le PALLADIUM, le RHODIUM, l'IRIDIUM ou PTÈNE, l'OSMIUM, le CÉRIUM, etc., combinés au platine, et le SELENIUM, le SIRIUM.

MÉTAUX ÉLECTRO-NEGATIFS, OU PRENANT BEAUCOUP D'OXYGÈNE.

3° ARSENIC, *Arsenicum*, pèse 8,308 en régule. Brûle avec une odeur d'ail, susceptible de s'oxyder jnsqu'à l'acidification; se voit ordinairement à l'état d'oxyde blanc vitreux, sublimé dans les fourneaux où l'on fond ses mines. Il pèse 5,000, selon de Born. Uni aux autres métaux, les rend fragiles et blancs. Combiné au soufre, s'appelle *orpin*, ou *orpiment*, s'il est jaune, et *réalgar*, s'il est rouge ou plus oxydé. Sert en peinture et en teinture. L'arsenic blanc (oxyde arsénieux), avec la potasse, sert dans la teinture, comme apprêt; je l'ai vu employé à très-petite dose contre les fièvres intermittentes, avec des succès douteux. Ce poison affreux se combat par les dissolutions de savon et les adoucissans. La *pharmacolite* (arseniate de chaux natif, chaux arséniatée de M. Haüy) se trouve dans les Vosges; est un poison.

TUNGSTÈNE, *Wolframum*, ou SCHÉELIN, découvert par Schèele. Passe à l'état d'acide; se trouve combiné au fer dans le wolfram. Donne un verre bleu avec l'acide phosphorique. Pèse, dit-on, 17,600. Son acide est jaune.

MOLYBDÈNE, *Molybdæna*. Le sulfure de molybdène ressemble à la plombagine. Fait avec le borax un verre violet. Passe à l'état d'acide.

CHROME, *Chromium*, découvert par M. Vauquelin ; est magnétique ; principe colorant vert de l'émeraude du Pérou: passé à l'état d'acide, donne sa couleur rouge au rubis ; sert aussi en peinture, en émaux verts sur porcelaine, etc.

MANGANÈSE, *Magnesium*, pèse 6,850. On lui enlève difficilement l'oxygène, et il le reprend à l'air. Est toujours à l'état d'oxyde noirâtre, qui cède une portion de son oxygène à l'acide muriatique, ou plutôt prive de l'hydrogène l'acide hydrochlorique, pour le ramener à l'état pur de chlore, en formant de l'eau. Sert pour les fumigations oxygénées de Guyton-de-Morveau, qui détruisent les miasmes contagieux. Chauffé avec l'acide sulfurique, donne beaucoup de gaz oxygène pur. L'oxyde de manganèse est le savon des verriers, blanchit les vitrifications colorées ; donne aussi un verre violet ; ne passe pas à l'état d'acide ; se trouve dans les Pyrénées et ailleurs. Les mineurs de manganèse sont exempts de la gale, selon Grilli.

MINÉRAUX COMBURÉS.

Il y a trois sortes de substances salines : 1° les acides ; 2° les alcalines ; 3° les neutres ou saturées, dont la base est, ou un alcali, ou une terre, ou un oxyde métallique, etc. Leur forme est le plus souvent cristalline ; ils sont plus ou moins solubles dans l'eau et sapides. Les acides en *ique* sont plus oxygénés que ceux en *eux*.

1° *ACIDES.*

Le SULFURIQUE (ou VITRIOLIQUE), et l'ACIDE SULFUREUX, se rencontrent quelquefois naturellement près des *solfatares*, sont le produit du soufre brûlé ou combiné à l'oxygène, mais le plus souvent unis à diverses bases salifiables ; est éminemment antiputride (*Voy.* Soufre). Densité de l'acide 1,842.

ACIDE NITRIQUE et NITREUX (*eau forte*), ACIDE AZOTIQUE. Se forme de toutes pièces par le concours des matières animales dans les nitrières ; se rencontre toujours combiné (excepté peut-être en quelques eaux des pluies d'orage). A pour base le gaz azote combiné à l'oxy-

gène, qu'il cède facilement aux corps combustibles qui en sont avides. Densité 1,30 à 1,37.

ACIDE MURIATIQUE, hydrochlorique, ou marin, esprit-de-sel. Est très-volatil; se trouve ordinairement combiné à la soude dans l'eau de la mer.

Le CHLORE, son radical (qu'on regardait comme de l'acide muriatique oxygéné), est privé de l'hydrogène, qu'il cède à divers oxydes métalliques pour former de l'eau, et il se combine à eux à l'état de chlorure. L'acide hydrochlorique paraît se former dans l'atmosphère. Le chlore sert à détruire les couleurs végétales, et à blanchir les toiles. L'acide hydrochlorique peut aussi s'oxygéner avec la baryte oxygénée, selon M. Thénard. Densité de l'acide muriatique ordinaire 1,17 à 1,21.

ACIDE PHOSPHORIQUE (*voyez* phosphore). Se trouve combiné à la chaux et à divers métaux, dans le règne minéral. Abondant aussi dans les os et les humeurs des animaux; retient obstinément une portion de chaux; se vitrifie en verre transparent: désoxygéné, donne l'acide phosphoreux et le phosphore.

ACIDE FLUORIQUE. Très-volatil, brûlant les matières végétales, corrodant le verre ou la silice: découvert par Schèele. Est, sous forme gazeuse, ou aérienne, non respirable; se trouve toujours combiné, soit au spath *fluor* (chaux fluatée), soit à d'autres substances. Son radical, le *fluor*, est encore peu connu, quoique MM. Thenard et Gay-Lussac l'aient décomposé avec le *potassium* ou *sodium*.

ACIDE BORIQUE. Sel sédatif d'Homberg. Se trouve pur dans l'eau de quelques lacs en Italie; souvent combiné à la soude, fait le borax du commerce; se volatilise avec l'eau, est concret, en écailles brillantes, blanches, se fond en verre; se rencontre aussi combiné à la chaux. Décomposé par le *potassium* en son radical nommé *bore*.

ACIDE HYDRIODIQUE. Constitué d'IODE et d'hydrogène (ainsi que l'acide hydrochlorique de chlore et d'hydrogène), en gaz incolore, d'odeur d'acide muriatique; composé de 100 parties d'iode et de 0,749 d'hydrogène. L'iode trouvée, par M. Courtois, dans les cendres des fucus ou varechs, douée d'une belle couleur violette, cristallisable en lames; susceptible de s'unir aussi à l'oxygène

à l'état naissant; a la plus grande affinité avec l'hydrogène; se combine aussi à l'état d'iodure avec les métaux, le soufre, le phosphore, le chlore.

ACIDE CARBONIQUE, formé par la combustion du carbone; se trouve abondamment, ou combiné à la chaux, etc., ou dans des eaux gazeuses, ou en gaz dans les *moffettes*, airs méphitiques; s'exhale de plusieurs substances, et des corps en fermentation. Asphyxie lorsqu'on le respire : se décompose par l'intermède du phosphore et d'un alcali.

2° *ALCALIS.*

POTASSE. Saveur âcre, urineuse, attirant l'humidité, rongeant les chairs, formant avec elles ou les huiles des *savons*; se trouve naturellement combinée dans le nitre, l'alun, et à divers acides; change en vert les couleurs bleues végétales, comme les autres alcalis (les acides changent ces couleurs en rouge); dissout, par le feu, la silice et quelques métaux. On la rencontre aussi à l'état de carbonate dans quelques produits volcaniques; extraite surtout des cendres des végétaux, comme les potasses d'Amérique, la perlasse, celle de Russie, de Dantzick, du Rhin, celles des cendres gravelées, ou du tartre, et du nitre; forme la pierre à cautère, etc. Soumise par Davy, à une forte action de la pile voltaïque, ou à une violente chaleur avec le fer ou le charbon, par Gay-Lussac et Thénard, la potasse a donné un métal qui se décompose aisément à l'air, et dans l'eau avec flamme; est le *potassium* qu'il faut conserver sous le naphte.

SOUDE, Alcali minéral ou marin. Abondante dans le sel marin, attire moins l'humidité, mais se comporte de même que la précédente. Est le *natron* des anciens et de plusieurs lacs en Afrique. Se trouve aussi combinée aux acides sulfurique, boracique, etc., dans le borax, le sel de Glauber. La soude se retire de plusieurs plantes maritimes (*Voyez* aux Végétaux, arroches, p. 169, etc.). S'emploie pour les savons, le blanchissage, la vitrification. Se réduit aussi à l'état métallique ou *sodium*.

Lithion, nouvel alcali trouvé dans la pétalite, minéral analysé par Arfredson. Est analogue à la potasse.

AMMONIAQUE, Alcali volatil plus particulier que les autres au règne animal. Est, ou à l'état gazeux, ou uni à l'eau, ou concret, s'il est combiné à un acide ou

à une huile ; son odeur est vive, pénétrante ; il attaque les métaux, dissout le cuivre en beau bleu. Passe pour diaphorétique, alexitère à l'intérieur. Se prescrit contre les blessures d'animaux vénéneux, etc., dans l'*eau de Luce* ; est composé d'hydrogène et d'azote dans un état particulier, selon Berthollet. Se trouve uni à l'acide muriatique dans les produits volcaniques, et efflorescent dans plusieurs pierres, ainsi que le nitrate et le sulfate d'ammoniaque.

3° *SELS NEUTRES.*

SULFATE DE POTASSE, sel de Duobus, tartre vitriolé, *arcanum duplicatum*. Plus souvent le produit de l'art que de la nature ; se trouve cependant dans des laves du Vésuve. Contient acide sulfurique 40, potasse 52, eau 8. Celui de l'art est usité.

DEUTO SULFATE DE SOUDE, commun dans plusieurs eaux des fontaines de Lorraine. Contient soude 15, acide 27, eau 58. Très-usité ; en médecine, est purgatif ; s'effleurit à l'air. Ce sel *admirable* de Glauber se rencontre aussi dans plusieurs cendres de végétaux.

SULFATE D'AMMONIAQUE. Contient acide et eau 90, alcali 10. Se trouve à la Solfatare naturellement et dans d'autres lieux volcanisés. Peu usité.

SULFATE DE CHAUX, sélénite, gypse, ou plâtre. Abondant dans la nature ; rend les eaux crues et pesantes ; cristallise sous plusieurs formes. Le gypse, comme le *miroir d'âne*, contient chaux 32, acide 46, eau 22.

SULFATE D'ALUMINE potassé, alun. Alun de Roche ; contient sulfate d'alumine 49, de potasse 7, eau 44. Il est préférable pour les teintures, parce qu'il est exempt de fer. M. Berzélius le trouve formé de sulfate d'alumine 36,85, sulfate de potasse 18,15, et eau 45. Les aluns, plus ou moins acides et styptiques, n'ont pas le même effet dans les apprêts de teinture. L'alun calciné est septique, puissant siccatif ; l'alun acide cristallise en octaèdre, le moins acide en cube ; l'alun rougeâtre, ou de Rome, contient de l'oxyde de fer. Les aluns se forment dans les schistes sulfureux, par efflorescence (1). On les compose aussi. (L'*alun de plume* est un vitriol blanc.)

---

(1) Le pyrophore d'Homberg, ou l'alun réduit à l'état de sulfure,

SULF. DE BARYTE, spath pesant. Contient baryte 60. acide 30, silice 10, selon Klaproth. On le décompose par le charbon, au feu (la pierre de Bologne y devient phosphorique); on en fait du muriate de baryte, qui est donné comme un puissant fondant, remède dangereux. Le sulfate de strontiane, de couleur bleue, *Célestine* des minéralogistes; est à peu près de même. La baryte sulfatée fétide (ou bitumineuse et sulfureuse) est l'*hépatite;* contient aussi du plomb sulfuré.

SULFATE DE MAGNÉSIE, sel d'Epsom, de Sedlitz, etc. Contient magnésie 19, acide 33, eau 48. Très-usité en médecine: est amer, purgatif, s'effleurit à l'air, cristallise en prismes tétraèdres à sommets *idem.* S'effleurit dans les déserts de la Sibérie abondamment, selon Patrin, *Minér.*, tome 1, p. 18.

PROTO SULFATE DE FER, ou vitriol vert, couperose. Contient acide 39, oxyde de fer 23, eau 38. Plus le fer est oxydé, plus ce sel est jaunâtre. Sert pour l'encre, le bleu de Prusse; est un styptique efficace, et même un fébrifuge; se précipite en noir par les substances astringentes et le tannin dans la thériaque; cristallise en parallélipipède rhomboïdal. Est produit par la décomposition des pyrites martiales. Se trouve en plusieurs eaux minérales. Calciné, donne le *colcothar.*

SULF. DE CUIVRE, vitriol bleu. Cristallise comme le précédent. Contient cuivre rouge oxydé 26, acide 44, eau 28. Saveur austère; est septique. Le fer précipite le cuivre (par cémentation) de ce sel; l'ammoniaque le dissout en beau bleu.

SULF. DE ZINC, vitriol blanc. Saveur styptique, cristallise en pyramides tétraèdres à sommets *idem.* Contient zinc oxydé 20, acide 40, eau 40. S'il est en filets soyeux, se nomme alun de plume (Confondu mal à propros avec l'asbeste). Usité comme ophthalmique; est aussi émétique. Vient de Goslar, dans le Hartz.

NITRATE DE POTASSE, nitre ou salpêtre. Fuse et s'enflamme sur les charbons ardens, base principale de la poudre à canon; cristallise en octaèdre cunéiforme ou en prisme quadrangulaire. Contient acide 33, potasse 49, eau 18. Puissant apéritif, diurétique. Donne l'eau forte,

---

par le moyen des matières combustibles, est susceptible de s'enflammer à l'air humide.

oxyde les corps combustibles, se forme dans les débris des matières animales, etc.

NITRATE DE CHAUX. Déliquescent; se trouve dans les eaux mères de la lessive des salpétriers; sert à faire du nitre avec la potasse. Le *nitr. de soude*, ou cubique, inusité.

HYDROCHLORATE ou MURIATE DE POTASSE, sel fébrifuge de Sylvius, natif en quelques eaux. Contient potasse 61, acide 31, eau 8.

HYDROCHLORATE ou MUR. DE SOUDE, sel marin et sel gemme. Le plus abondant de tous dans la nature, ou dissous dans l'eau des mers et de quelques lacs, ou en masses dans la terre; cristallise en cube. Contient soude 42, acide 52, eau 6. Déliquescent, de saveur salée; usité par tous les peuples dans leurs alimens; décrépite au feu. Le sel est en gros cubes, transparens d'ordinaire, quelquefois colorés. Se décompose ou par doubles affinités, ou par l'oxyde de plomb, etc.; employé comme résolutif dans les contusions, comme antiseptique pour préserver les chairs, et comme antipsorique.

MURIATE D'AMMONIAQUE, hydrochlorate d'ammoniaque. Se prépare plutôt par l'art, qu'il ne se trouve naturellement dans le règne minéral.

HYDROCHLORATE ou MUR. DE CHAUX, très-déliquescent, d'amertume désagréable d'où l'eau de la mer paraît tirer la sienne, car ce sel s'y trouve. Le phosphore d'Homberg est ce sel fondu en fritte, devient phosphorique. Contient chaux 44, acide 31, eau 25. Cristallise en prismes hexaèdres à sommets tétraèdres. Passe pour un grand fondant en médecine.

PHOSPHATE DE CHAUX, natif, est l'*Apatite*; chaux phosphatée, Hauy. Contient chaux 35, acide 45. Dans les os des animaux, le phosphate est souvent avec un excès de chaux. On fait un phosphate de soude, purgatif, sans saveur déplaisante. La *turquoise* tient du phosphate de fer.

FLUATE DE CHAUX, ou chaux fluatée, *Spath fluor*. Non soluble à l'eau, devient phosphorique au feu, cristallise en cube; contient chaux 57, acide 16, eau 27. Son acide est employé pour graver sur verre.

BORATE DE SOUDE SURSATURÉ, Soude sous-boratée, Borax, Chrysocolle; le brut ou impur se nomme *tinkal*, est gras; apporté du Thibet, et se trouve aussi vers Halberstadt en Saxe. On le purifie, au moyen de la chaux

et du muriate de chaux; il cristallise en parallélipipède rhomboïdal, est alcalin, verdit les couleurs bleues végétales, sert de flux pour fondre les métaux; contient soude 17, acide 34, eau 47. S'effleurit à l'air.

CARBONATES ALCALINS, TERREUX ET MÉTALLIQUES. Les alcalis, les terres, les oxydes métalliques absorbent dans l'atmosphère l'acide carbonique qui s'y trouve, et forment des carbonates plus ou moins saturés, dont nous parlons à l'article de chacune de ces bases salifiables. Cet acide aériforme adoucit la causticité de ces substances.

OXYDES TERREUX (de Métaux peu ou point réductibles par le charbon).

SILICE, terre vitrifiable tirée du quartz. Est infusible, réfractaire au feu, attaquable par le seul acide fluorique, dissoluble par les alcalis avec lesquels elle forme du verre; est rude et anguleuse au toucher, plus dure que les métaux; base du sable, des quartz, des grès, des pierres gemmes, des schorls, agathes, etc.; rarement pure dans la nature. Sert pour les poteries etc.; regardée comme l'élément terreux le plus simple; supposée être l'oxyde d'un métal, le *silicium*.

ALUMINE, argile, terre glaise. Se tire pure de l'alun; est douce, visqueuse au toucher; s'imbibe d'eau, et forme une pâte ductile; se combine à la plupart des acides, prend du *retrait* au feu (pyromètre de Wedgewood), où elle acquiert une grande dureté; se polit bien, flotte dans l'eau, où on la délaie. Peut servir pour décolorer les liqueurs, ainsi que le font la chaux et la magnésie. Sert pour les poteries fines et la porcelaine de feld-spath; abonde dans les schistes, les micas, les trapps, les lithomarges, etc. Présumée être l'oxyde d'un métal, l'*aluminium*.

CHAUX. Etant pure, se dissout en 400 parties d'eau; est âcre, caustique, agissant comme les alcalis, attirant l'humidité; s'effleurissant par sa combinaison avec l'acide carbonique qui forme la craie. Sert aux cimens; se peut combiner au soufre en sulfure, base des marbres, des albâtres, des marnes, etc.; déposée ordinairement par couches ou bancs sur la terre; paraît aussi se former dans le corps

de plusieurs animaux ; regardée comme l'oxyde d'un métal, le *calcium*.

MAGNÉSIE. Très-blanche, fine, légère, spongieuse ; se tire pure de la décomposition du sel d'Epsom, ou des muriates et nitrates magnésiens des eaux-mères du nitre. Le carbonate de magnésie, ou la magnésie blanche ordinaire, contient acide carbonique 25, eau 30, magnésie 45. Non fusible au feu ; se dissout en très-petite quantité dans l'eau ; forme des sels triples avec l'ammoniaque et les acides. Se trouve assez abondamment dans les talcs, les asbestes, les serpentines et stéatites, les terres à foulons. Considérée comme l'oxyde d'un métal, le *magnesium*. Elle est absorbante et un peu purgative.

BARYTE ou TERRE PESANTE. Se trouve dans le *spath pesant* (sulfate) et dans la *withérite* (carbonate) ; adhère très-fortement aux acides ; prend une nuance verte ou bleue au feu, ou par le contact d'autres terres ; est peu soluble, paraît alcaline. Soupçonnée d'être un deutoxyde métallique du *baryum* ; est un poison. La withérite est employée en Angleterre pour faire périr les rats.

STRONTIANE, base de la *célestine* (sulfate) et de la *strontianite* (carbonate). Se trouve souvent avec la baryte ; n'est pas un poison. Le muriate de strontiane donne à l'alcohol la propriété de brûler avec une flamme purpurine, et le muriate de baryte, une bleue. Inusitée. Supposée être aussi l'oxyde d'un métal, le *strontium*.

ZIRCONE, découverte par Klaproth dans le *zirçon*, ou le *jargon* de Ceylan, pierre gemme ; y est le 68/100, et dans l'hyacinthe. Est pesante ; précipitée, comme les oxydes métalliques, par les prussiates, les gallates et les hydrosulfates. Inusitée. Présumée l'oxyde d'un métal, le *zirconium*.

THORINE est une terre nouvelle, observée par M. Berzélius, oxyde du *thorinium*.

GLUCINE, trouvée par M. Vauquelin dans les émeraudes, les aigues-marines. Forme avec les acides des sels sucrés au goût ; est analogue à l'alun. Inusitée. Crue aussi être l'oxyde du *glucinium*, métal.

YTTRIA, trouvée par Gadolin dans un minéral (la *gadolinite*), qui vient d'Ytterby en Suède, etc. Inusitée, ainsi que plusieurs autres encore peu connues. Supposée être l'oxyde de l'*yttrium*, métal.

MINÉRAUX NON COMBUSTIBLES.

TERRES MÉLANGÉES ET PIERRES.

(Combinaisons salines multiples, selon Berzélius.)

Substances dans lesquelles dominent 1° le *genre siliceux*, gemmes, schorls, quartz, zéolithes; 2° *genre argileux*, terres à poteries, schistes, trapps, lithomarges, etc.; 3° *genre magnésien* ou talqueux, terres verdâtres, savoneuses, stéatites ou asbestes et rayonnantes; 4° *genre calcaire*, craies, marnes, etc.; 5° *roches mélangées*, granits, etc.

1° *GEMMES.*

Pierres précieuses; contiennent plus d'alumine que de silice, mais ont l'aspect cristallin. Inusitées aujourd'hui en médecine. On y admettait jadis les cinq fragmens précieux suivans.

1° GRENAT, Pyrope ou Rouge de feu; contient alumine, silice, chaux et fer; est de couleur purpurine ou rouge foncée; l'*escarboucle* en est la plus belle sorte. Il y a des grenats communs, bruns, rougeâtres ou verdâtres; l'*amphigène* est le grenat blanc ou leucite, des basaltes.

2° HYACINTHE. Zircon ou jargon de Ceylan, qui a donné son nom à une confection. Contient les mêmes principes que le précédent, en diverses proportions, et avec de la zircone; est d'un jaune orangé ou de flamme. On l'imite par le verre d'antimoine.

3° SAPHIR, ou corindon vitreux et hyalin. L'oriental est d'un bleu d'azur, ordinairement; s'il est rouge ou pourpre, c'est le *rubis*, ou *spinelle*, ou *balai*; s'il est jaune, c'est la *topaze orientale*; s'il est vert, c'est l'*émeraude d'Orient*; s'il est violet, c'est une *améthyste orientale*; l'*astérie*, *girasol d'Orient*, est aussi un saphir. Ces pierres sont les plus dures après le diamant, ne contiennent presque que de l'alumine et du fer; cristallisent en prismes à six faces ou en dodécaèdre, ont le plus brillant éclat. Sont les *Télésies* d'Haüy. Le *Corindon lamelleux*, spath adamantin, ou

corindon harmophane, en est une espèce, et l'ÉMERIL est le *corindon granulaire*, qui sert, par sa dureté, à polir l'acier.

4° ÉMERAUDE d'Occident et du Pérou, *Schorl vert*, ou jaunâtre, ou bleuâtre, l'*aigue-marine*; la *tourmaline*, schorl enfumé, qui devient électrique lorsqu'on le chauffe; la *topaze* du Brésil, qui de jaune devient au feu d'un rouge de rubis; le *béryl*, de couleur vert de mer, sont des schorls; cristallisent en prismes, comme le *chrysobéryl*, ou cymophane, la topaze de Saxe. Combinaison de silice, d'alumine, de fer, et de quelques autres substances variables. Silice fluatée alumineuse.

5° SARDOINE, sorte de quartz-agathe et calcédoine, ou *silex* et caillou coloré. Les *agathes*, l'*onyx*, le *cacholong*, sont de la nature des *pierres-à-fusil*, qui est le *silex pyromaque*; en diffèrent par la couleur et les nuances, ordinairement brunes ou rougeâtres. Les chatoyantes, comme l'*œil-de-chat* ou *de poisson*, et le *girasol*, sont analogues à ce genre de pierres siliceuses. L'*opale laiteuse*, ou pierre *de lune* (à cause de sa couleur), et l'*hydrophane*, ou quartz résinite, qui devient plus transparente dans l'eau, sont de cette famille, mais tiennent de l'argile, comme la *chrysoprase*, la *cornaline*, la *prase*, l'*héliotrope*, le *girasol* d'occident, le *jaspe*, etc.

QUARTZ CRISTALLISÉ, ou HYALIN, cristal de roche, en prismes à six faces; l'*améthyste* commune (quartz violet); la *prase* ou quartz vert; l'*aventurine*, quartz rougeâtre parsemé de mica brillant (il y a aussi une vraie aventurine, feld-spathique); le *quartz irisé*, et le *chatoyant*, sont de nature analogue. Le GRÈS est attaquable par les alcalis (liqueur de cailloux) et par l'acide fluorique. On a cru qu'il pouvait se changer en alumine.

LAPIS LAZULI, lazulite outremer. Pierre dont on fait le bleu d'azur ou d'outremer, inaltérable pour la peinture. Roche siliceuse, avec alumine, chaux et fer. Est analogue aux *zéolithes*, ou mésotypes, acquiert de la phosphorescence au soleil. Le bleu s'extrait par calcination de la pierre, selon Boëce de Boot. On le remplace aujourd'hui par le phosphate de cobalt alumineux, de M. Thénard.

2° *GENRE ARGILEUX.*

JASPES. Argile siliceuse et ferrugineuse, rouge ou verte,

capable de beau poli; le *sinople*, d'un rouge brun; le *pechstein* (pierre de couleur de poix); le *pétrosilex*, sont analogues.

FELD-SPATH BLANC, ou ORTHOSE, *Pétunt-zé* des Chinois, et le *feld-spath argiliforme*, qui est leur *Kaolin*, sont les bases de la porcelaine. Celui de Saint-Iriez, près Limoges, est très-beau. L'*adulaire* est le feld-spath nacré le plus pur. On nomme *pierre de Labrador*, un feld-spath opalin, ou horn-blende chatoyant. Ces pierres contiennent de la silice, de l'alumine, quelquefois de la potasse et des oxydes de fer; font feu avec le briquet.

ARGILE, GLAISE, à potier, à pipe, et limoneuse. Ont toutes plus ou moins la propriété de prendre les formes que la roue et la main du potier leur donnent; contiennent diverses proportions de silice, de chaux ou de magnésie et d'oxydes de fer, etc. La plus belle terre à pipe vient de Bray en Normandie. L'argile avec la silice pure forme les poteries de grès, qui sont *apyres*, s'il n'y entre pas de chaux ou d'autres terres fusibles; servent pour les creusets. Les *alcarazzas*, vases faits en Espagne, avec une argile ferrugineuse calcaréo-siliceuse, dite *terre de Bouccaro*, laissent transuder de l'eau et la tiennent très-fraîche par l'évaporation qui s'en fait. On ne couvre point d'émail ces vases, dans la pâte desquels on mêle du sel pour les rendre plus poreux.

ARG. BOLAIRES. Sont colorées par des oxydes de fer. Le *bol d'Arménie*, argile ochreuse, de M. Haüy, a le caractère savonneux des argiles; est rouge, tache les doigts, happe la langue; se trouve en plusieurs lieux de France et du Levant, et ailleurs. La *terre sigillée*, argile ochreuse pâle, analogue à la précédente pour les propriétés; est tonique et astringente comme elle, en topique. L'*argile rouge* de Constantinople, dont les Turcs font des pipes, et la terre de *Patna*, vers le Gange, sont des argiles bolaires; tiennent aussi un peu de silice. On se sert, dans les peintures en détrempe, de la *terre verte de Vérone*, ou vert de montagne, talc zographique, qui contient 40 centièmes de fer et point de cuivre; du *rouge d'Angleterre*, argile avec un oxyde de fer plus oxygéné, qui se trouve aussi dans le Berry; des *ochres*, etc. On sait que les nègres qui ont le mal d'estomac, et plusieurs femmes affectées de pica, mangent avidement de ces argiles bolaires. Plusieurs peuplades sauvages, comme

les *Otomaques* en Amérique, etc., lestent leur estomac de ces sortes de terres quand ils ont faim ; les loups aussi.

ARG. BRUNES. Ferrugineuses, mêlées de matières végétales décomposées. La *terre d'Ombre*, ou plutôt d'Ombrie, et la *terre de Cologne* ou de *Brihl*, se tirent des lieux marécageux ; tiennent de la nature des tourbes. Servent en peinture.

LITHOMARGES, TERRES A FOULON, *Smectites*, ou savonneuses, servant à dégraisser les étoffes. La meilleure est celle de Hampshire en Angleterre ; est verdâtre ; il est défendu de l'exporter. Celle d'Osmund, en Dalécarlie, celle de *Lemnos* (île de Stalimène), la *Cimolée* des anciens, tirée de Cimolis (île de l'Argentière), moussent avec l'eau comme le savon, sont onctueuses ; contiennent un peu de chaux et de magnésie, avec du fer et beaucoup de silice et d'alumine.

TRIPOLI. Argile siliceuse, maigre, colorée par le fer, tenant de la nature des schistes ; sert pour polir les métaux ; est propre aussi à former des moules dans lesquels on coule des métaux, etc. Se trouve en couches, souvent avec des empreintes végétales. Le tripoli jaune est le plus rude au tact, et le meilleur.

SCHISTES. Roches feuilletées grises ou brunes d'ordinaire, formées d'argile, de silice, de mica, de fer, et quelquefois de *horn-blende*, etc. Les schistes les plus siliceux sont la *pierre de Queux* (Cos), ou *pierre-à-faux*, et la *pierre-à-rasoir* jaune, schiste novaculaire, dont le grain est plus ou moins fin, qui servent à aiguiser les instrumens tranchans ; les *ardoises* en grandes couches brunes, contiennent environ moitié silice ; le reste est alumine, magnésie, chaux et fer. Il y a l'*ardoise en table*, qui admet le poli et sert pour les calculateurs ; l'*ardoise à toit*, en feuillets minces, souvent avec des empreintes, et parsemée de mica, se durcit au feu ; l'ardoise molle, *crayon noir à dessiner*, et l'*ardoise bitumineuse*, se trouvent près des couches de houille.

PIERRE-DE-TOUCHE, *Lapis lydius* ; est un trapp analogue aux *horn-blendes* ou schorl lamelleux, amphibole lamellaire ; fait feu avec le briquet ; contient beaucoup de silice, d'alumine, peu de chaux et de fer ; est brunâtre ; se charge, par frottement, des molécules de l'or ou d'autres

métaux qu'on essaie dessus en les dissolvant par un acide. Les *basaltes* sont analogues aux trapps, et peuvent servir de pierre-de-touche également.

MICA, POUDRE D'OR, lépidolithe de M. Haüy, *Mica squammosa*. Est ou blanc ou jaune, ou rouge avec un éclat métallique; cristallise en lames hexagones. Se rencontre dans les *granits*, les *gneiss* ou granits décomposés. Sert pour sécher l'écriture; contient silice, alumine, magnésie et fer, combinés intimement.

3° *GENRE MAGNÉSIEN ou TALQUEUX.*

TALC VERDATRE, laminaire, qui, pulvérisé, est le *blanc de fard*. Se trouve en feuillets minces, transparens et d'un brillant métallique; doux et savonneux sous le doigt qu'il blanchit; sert en cosmétique. On le colore aussi en rose pour le rouge de fard, avec la cochenille ou le carthame. Le *verre de Moscovie* est un talc en grands feuillets un peu flexibles, assez transparens pour remplacer le verre, et moins fragiles. Il est d'un jaunâtre sale, composé d'argile, magnésie, silice, etc.

ÉCUME-DE-MER. Magnésie carbonatée, silicifère, spongieuse, de M. Haüy. Terre dont on fait des pipes en la cuisant dans l'huile; vient du Levant et de Turquie; contient silice et magnésie; le *meerschaum* des Allemands, pour pipes. A Balaclava, en Crimée, on en fait commerce, et à Iconium en Anatolie. — Consiste en silice, magnésie, eau et acide carbonique (Clarke, *Travels*, tome 1, pag. 350, chap. 22, édit. 2e).

CRAIE DE BRIANÇON. Sorte de talc écailleux ou de *stéatite*. Pierre douce, tendre, savonneuse, de laquelle on fait du blanc pour la peinture en détrempe, et des crayons blancs pour les dessinateurs. Est d'un blanc verdâtre comme le *blanc de fard*, et composée des mêmes terres.

TALCS STÉATITES. Analogues à la précédente, savonneuses. Servent aussi de pierre à détacher la graisse des étoffes; se nomme *Pierres de lard*, parce qu'elles paraissent grasses au toucher. Le *blanc d'Espagne* en est une espèce.

SERPENTINES et PIERRES OLLAIRES, TALC OLLAIRE. Sont d'un vert plus ou moins obscur, paraissent grasses au toucher, solides. On en fabrique des vases qui

vont au feu, *ollæ*, peu attaquables par les acides, d'un beau poli; souvent donnent des indices de magnétisme assez légers; contiennent beaucoup de magnésie, de silice et d'alumine, peu de chaux et de fer. On peut les travailler sur le tour. La serpentine est tachetée comme la pierre ollaire.

JADE, PIERRE NÉPHRÉTIQUE, verdâtre, dure, demi-transparente, capable d'un très-beau poli, paraissant grasse. A été jadis vantée contre les maux de reins; on la portait suspendue au col. Les Américains en faisaient des haches (*pierre des Amazones*). D'abord molle, à ce qu'il paraît, cette pierre devient très-solide à l'air. Contient beaucoup de silice et de magnésie, moins d'alumine, de fer et de chaux. Se trouve aussi en Chine. On fait des *magots* ou statues grotesques, du talc graphique ou pierre de lard, apportées en Europe.

ASBESTE, AMIANTHE. Pierres composées de fibres, d'ordinaire parallèles, d'un blanc soyeux, verdâtre, plus lâches et séparables dans l'amianthe. On fait de celui-ci des tissus (avec une trame de fil) et même des toiles incombustibles, mais fragiles. Le *lin fossile* est le plus bel amianthe, pour servir de mèche dans les lampes. Contient beaucoup de silice et de magnésie, moins de chaux, d'alumine et de fer. On nomme *cuir* ou *chair-de-montagne*, les asbestes d'un tissu entrelacé; s'ils sont minces, c'est le *papier*; s'ils sont poreux et légers, c'est le *liége-de-montagne*. Le faux *alun de plume* est une asbeste.

4° *GENRE CALCAIRE.*

CHAUX CARBONATÉE, agaric minéral, lait de lune ou de montagne, moelle de pierre, etc. Est mêlée souvent d'alumine. Celle qu'on trouve vers Sienne, à *Santa-Fiora*, sert à faire des briques si légères, qu'elles surnagent l'eau. Contiennent aussi moitié silice et un quart de magnésie. (Une autre appelée *farine fossile* contient de la chaux sulfatée pulvérulente.)

CRAIE. Se trouve par couches; effet du dépôt des eaux de la mer et du détritus des animaux marins, ou des débris des montagnes calcaires. Celle présumée venir des éructations volcaniques boueuses, est mêlée d'argile. La *craie coquillière*, comme le *falun* de Touraine, est assez pure. Les *pierres à chaux* contiennent de la silice, utile dans

les cimens. Les montagnes granitiques contenant de la chaux dans leurs élémens, prouvent que cette terre est primitive, et non entièrement produite par les animaux, comme on l'a dit. Le caractère des craies est de donner de la chaux au feu, et de l'acide carbonique par les acides. Les *tufs* sont des craies argileuses, solides, poreuses.

ALBATRES CALCAIRES, STALACTITES, STALAGMITES, chaux carbonatée ou concrétionnée, fistulaire, ou stratiforme, ou tuberculeuse, etc. Formés des dépôts de l'eau chargée de carbonate de chaux en dissolution par l'excès de l'acide carbonique. Souvent composés de couches parallèles. Le plus bel albâtre est jaunâtre, demi-transparent; se taille facilement en vases ou statues, etc. Quelques-uns ont des veines brunâtres ondulées ou par zônes; mais l'albâtre tout blanc est gypseux (sulfate de chaux), *alabastrite* des minéralogistes. Les stalactites, toujours percées à l'intérieur, se font par exsudation dans les cavernes; contiennent chaux 64, acide carbonique 34, et eau 2. On a pensé qu'elles se formaient par un mode de végétation analogue à celui des plantes, ce qui paraît improbable. La chaux carbonatée incrustante est l'*ostéocolle*, ou pierre dite des os rompus.

SPATH CALCAIRE. Est formé des mêmes principes que l'albâtre, a plus d'eau de cristallisation. Le *spath rhomboïdal* d'*Islande* est transparent, et double les objets qu'on regarde au travers; d'autres cristallisent en dents de cochon, en crête, en lentille, etc.; prennent des formes très variées (Haüy); contiennent quelquefois de la silice, de la magnésie, etc.

MARBRES ou chaux carbonatées colorées. Sont extrêmement nombreux et variés; carbonates de chaux confusément cristallisés, susceptibles d'un beau poli, résistant long-temps à l'air. Les marbres blancs, statuaires, de *Paros* et de *Carrare*, carbonate calcaire saccharoïde, sont presque purs, ou ne contiennent guère que de la baryte et de la silice. Le *vert antique* contient du talc vert, de la magnésie et du fer (Bayen) qui colore la plupart de ces pierres. Les marbres *lumachelles* sont presque tous composés de coquillages; les *brocatelles* jaunes et rouges, les *brèches* de couleurs mélangées, les *griottes* d'un rouge

brun, les marbres noirs, etc., contiennent aussi de la silice et de l'alumine. Tous se trouvent dans les montagnes de seconde formation, par couches.

LUDUS et CONCRÉTIONS CALCAIRES. Les *oolithes* sont des concrétions rondes comme des œufs, les *pisolithes* comme des pois. Le *flos ferri* est un assemblage de rameaux calcaires très-blancs, qui semblent l'effet d'une végétation, mais qui est une stalactite rameuse, sans mélange de fer (1). L'*ostéocolle*, ou priapolithe, jadis usitée en chirurgie pour recoller les os fracturés, est un dépôt calcaire des eaux dans des bois pourris, analogue aux incrustations des eaux gazeuses de Wisbaden, ou à celles de la fontaine d'Arcueil, etc. Les *ludus* étant argilo-calcaires, se fendillent en divers sens, et leurs interstices se remplissant de matières colorantes ou autres, forment les figures singulières des *pierres de Florence*, des *ludus Helmontii* ou *Paracelsi* (médecins qui ont vanté ces concrétions pour dissoudre le calcul vésical).

PIERRE-DE-PORC, ET PIERRE HÉPATIQUE, chaux carbonatée fétide, et baryte sulfatée fétide. La première est un marbre noir imprégné de bitume, qui répand, par la chaleur, une odeur forte comme l'urine de chat (d'où son nom de *lapis felinus* ou *suillus*); elle donne au feu une bonne chaux blanche. La seconde est un spath pesant mêlé de soufre à l'état de sulfure et d'un peu de fer. Il exhale, avec l'eau, du gaz hydrogène sulfuré. Se trouve près les mines de sel gemme.

MARNES, ou argiles calcarifères. Mélange de beaucoup de chaux et d'alumine avec la silice. Servent à diviser les terres trop argileuses, pour les rendre plus fertiles; se délitent à l'air. Sont colorées souvent par le fer, et en couches comme les schistes, dans la terre. Il en est de bitumineuses, de schisteuses, etc.

5° *ROCHES MÉLANGÉES.*

GRANIT et GNEISS, ou granit se décomposant en ses principes, le quartz et le mica. Forment les plus hautes

---

(1) Les dissolutions salines qui grimpent et s'élèvent en ramifications, sont un exemple analogue à celle du carbonate calcaire des mines de fer spathique, ou carbonatées, sur lesquelles se forme le *Flos ferri*.

montagnes ou primitives, les Alpes, les Pyrénées, l'Atlas, le Caucase, les Cordilières, etc. Le granit étincelle sous le briquet; souvent susceptible de poli; toujours varié de plusieurs couleurs. Le granit a deux, trois ou quatre substances, (quartz avec schorl, ou feld-spath laminaire ou compact, et du mica, ou stéatite); ce dernier sert à faire des pierres meulières. Le gneiss se délite facilement, parce qu'il contient beaucoup d'argile, que l'eau renfle; on y trouve aussi beaucoup de mica.

ROCHES COMPOSÉES, EMPATÉES et SILICEUSES. Le *porphyre* ou brèche porphyrique est rouge ou noir, à grandes ou à petites taches, qui sont du quartz ou du feld-spath dans un ciment et pâte de silice. Susceptible de très-beau poli, très-dur; sert à *porphyriser* les substances dures; est à la longue un peu attaquable par les acides. L'*ophite* est un porphyre à pâte verte, dont le fer (principe colorant du porphyre rouge) est moins oxydé. L'ophite taillée en forme de coin par les sauvages, est nommée *pierre de foudre* (mais la vraie Céraunias des anciens paraît avoir été une de ces concrétions, nommée aérolithe, ou bolide, ou météorolithe, contenant du fer natif, et qu'une nuée de témoignages assure être tombées de l'atmosphère, dans le météore qu'on appelle *globe de feu*, qui détonne avec fracas. M. Vauquelin y a trouvé beaucoup de silice et d'oxyde de fer, moins de magnésie, peu de nickel et de chaux; voyez aussi Izarn, *lithologie atmosphérique*, Paris 1803, in-8°). Le *poudding* et les *brèches* siliceuses sont des roches à pâte siliceuse, contenant des fragmens assez gros de diverses roches.

GRÈS et PIERRE MEULIÈRE. Le *grès des rémouleurs*, est un aggrégat de grains de sable, qui sert à faire des meules à aiguiser; se trouve par couches, contient du mica. La *meulière* pour les moulins a le grain raboteux, carié, inégal; contient du feld-spath et du mica. Le *grès à filtrer* a le grain plus égal, est poreux, gris; son ciment calcaire ayant été en partie emporté, l'eau se filtre dans ses pores. Une autre sorte est flexible; il en est d'autres très-légers. Le *sable* de l'auge des couteliers contient du fer.

TRAPP. Est composé de silice, argile, magnésie, chaux et fer; en roches stratiformes, de formation secondaire. Les *horn-blendes*, de la nature des schorls lamelleux, ou am-

phiboles lamellaires, et analogues aux trapps, peuvent servir de pierre de touche, comme les *roches de corne.*

1° *PRODUITS VOLCANIQUES;* 2° *PÉTRIFICATIONS.* Sont le résultat d'une action secondaire de la nature sur ses productions premières; 1° par le feu; 2° par l'eau ou les gaz (Patrin.)

1° PIERRE PONCE. Lave fibreuse de volcan, cendrée, poreuse, et en fibres luisantes, demi-vitrifiée (Givani, *Lithol. vesuvian.*, p. 140, et Dolomieu, *Mém sur les îles Ponces*). Se trouve dans la plupart des îles volcaniques de toute la terre, et près des volcans, même de ceux qui sont éteints depuis long-temps, comme le *trass* de Cassel, en Westphalie. Cette vitrification légère surnage l'eau de la mer, contient souvent des parcelles de mica, de schorl et de feld-spath. Donne à l'analyse de la silice, de l'alumine, du fer, du manganèse, souvent de la magnésie; quelquefois de la potasse. Est propre à polir les métaux, le marbre, l'ivoire, les peaux, etc. Pulvérisée, est un topique siccatif. Est un granit vitrifié.

POUZZOLANE, *Lapillo.* Lave arénacée ou scories poreuses de volcans, en parcelles ou en poussière, d'un beau brun, rouge ou noir, friables, composées d'argile, de silice, de chaux et de fer; donnant avec la chaux un ciment très-solide, impénétrable à l'eau; se fondant au feu en scorie noire. Se trouve vers le Vésuve et en Languedoc (Faujas-Saint-Fond, *Mém. sur les pouzzolanes*, Amst., 1788, 8°). Le *tufa* des Italiens, cendres volcaniques délayées dans l'eau et agglutinées en tuf, comme le *peperino*, le *trass* des Hollandais, sont des sortes de pierre ponce divisée.

LAVE, PIERRE OBSIDIENNE et de GALLINACE. Verre volcanique, noir, demi-transparent, contenant beaucoup de fer. Se trouve en Islande et au Pérou; celui-ci, de couleur des plumes du vautour (*aura*), ou de la poule (*gallina*), admet un beau poli; miroir des anciens; ne contient ni magnésie ni chaux.

BASALTE, en grosses colonnes polyèdres réunies en masses, le plus souvent perpendiculaires dans les montagnes ou les lieux volcanisés; contenant des particules

de granit, de gneiss, de marbre, même de houille; d'un brun noir, et si ferrugineux qu'il est souvent attirable à l'aimant; a plutôt 5, 6 et 7 pans ou plus, que moins (ces pans ne sont pas réguliers, et les colonnes sont souvent interrompues ou articulées; plusieurs sonnent quand on les frappe, cassent comme le verre; sont propres à servir de pierre-de-touche, d'enclume aux relieurs, de pavé à chaussées). Se fond en verre noir, au feu; composé de moitié argile, quart de silice, puis de fer, chaux, magnésie et manganèse. Paraît être formé par des éjections boueuses et chaudes de volcans, qui, se desséchant, se sont fendues en prismes et en sections horizontales (Bergmann). Le schorl volcanique est le *pyroxène*.

2° *PÉTRIFICATIONS*. De formation postérieure à celle des corps organisés qui se sont trouvés changés en pierre par le remplacement, molécule à molécule, d'une substance pierreuse, à mesure que leur matière organique animale ou végétale se décomposait. Il en est de siliceuses, d'argileuses (dans les schistes surtout); le plus grand nombre est de carbonate calcaire, formées par la voie aqueuse.

OSTÉOLITHES, UNICORNE FOSSILE et TURQUOISE; l'unicorne est la défense de mammout, trouvée fossile en beaucoup d'endroits d'Europe, d'Asie, d'Amérique. Phosphate sursaturé de chaux et privé de sa gélatine. La turquoise est formée d'os fossiles d'hommes ou d'animaux, imprégnés de phosphate de fer; ce qui la rend bleue. Venait jadis de Turquie, d'où elle tire son nom. Les *bufonites* ou pierres-de-crapaud, sont les dents fossiles de poisson loup-de-mer (*anarrhichas lupus*, L.) On nomme *glossopètres* ou langues pétrifiées les dents aplaties, tranchantes, triangulaires des requins (*squalus carcharias*, L.); objets de curiosité, auxquels on attribuait jadis de grandes vertus en médecine. Sont du phosphate de chaux. La plupart des empreintes de poissons ou des *ichthyolithes* sont entre les feuillets des schistes, et de nature argileuse.

OSTRACOLITHES, coquillages pétrifiés; les univalves sont les *ammonites*, les *nautilites*, les *buccinites*, les *turbinites*, etc., et toutes ces petites coquilles spirales dans les bancs de terres et pierres calcaires (carbonates); les bivalves sont les *pectinites*, les *chamites*, *mytulites*, *gry-*

phites (*anomia*, L.), *hystérolithes* (térébratule qui représente les organes extérieurs de génération de la femme), etc. ; les *astérites*, les *échinites* (étoiles de mer et oursins). On place parmi les univalves les *belemnites*, en cône ; les *entrochites* viennent de l'*Isis entrocha*, Ellis., et les *pierres nummulaires*, qui sont des articulations d'*encrinites*, sorte de zoophytes marins d'origine, appartiennent à cette famille ; toutes sont de la chaux carbonatée figurée.

HELMINTHOLITHES. Les *dentalites*, les *tubulites*, les *vermiculites*, et les *madrépores*, *tubipores*, *cellepores*, *millepores*, fossiles, sont de même nature que les précédens. La pierre judaïque, la bélemnite, ne sont pas des pointes d'oursins, mais une coquille univalve, conique. *V.* p. 122 et 134.

PHYTOLITHES. Les végétaux pétrifiés sont de plusieurs sortes ; on voit des troncs d'arbres imprégnés de la substance des agathes, des jaspes, et de quartz ; d'autres sont bituminisés ; d'autres parties de plantes offrent des empreintes dans les marnes, les schistes, les houilles, etc.

SUBSTANCES GÉNÉRALES
DE LA NATURE.

Nous comprenons dans ce *règne*, qu'on pourrait appeler *élémentaire*, les principes qui se trouvent répandus dans notre monde. Ils forment deux classes, 1° celle des substances coercibles à nos instrumens, comme les eaux, les airs ou gaz ; 2° celle des fluides incoercibles, comme le calorique, la lumière, l'électricité, le magnétisme. Ces principes sont les grands agens de la nature, et plusieurs sont encore peu connus.

PRINCIPES COERCIBLES, composés ou simples : 1° eaux ; 2° airs.

1° EAU, ou oxyde d'hydrogène. Substance composée de 88 parties d'oxygène et de 12 d'hydrogène (en poids), ou 85 oxygène, 15 hydrogène, selon les expériences de Lavoisier, du 24 juin 1783 ; solide et cristallisable en prismes et en lames par le froid, liquide à 0 du thermomètre de Réaumur, se dissolvant dans l'air et se vaporisant par la chaleur, avec

une grande force expansive; pesant 850 fois plus que l'air; inodore, insipide, incolore, grand dissolvant de la nature. Se décompose par plusieurs corps combustibles qui adhèrent avec force à l'oxygène, ou par l'acte de la végétation et de l'animalisation dans les corps organisés. Est élastique, peu ou point compressible, circule dans l'atmosphère en nuées, remplit les grandes cavités du globe terrestre, s'amoncèle en glaces aux pôles et sur les sommets des hautes montagnes; est nécessaire à la vie des plantes et des animaux, etc. La glace est employée aussi dans les usages médicaux et les operations pharmaceutiques ou chimiques.

Eaux potables. Celles de pluie ou de l'atmosphère sont aérées, et assez pures comme étant distillées; celles des sources dans les terres sablonneuses sont les plus pures, ensuite les eaux des rivières, ou courantes; doivent bien cuire les légumes, ne pas décomposer le savon, ne contenir aucune substance extractive ou terreuse, comme en ont les eaux crues des puits, des lacs et des marais stagnans, ou celles des terrains tourbeux, schisteux et calcaires, etc., qui sont plus ou moins nuisibles, et chargées de carbonates et sulfates calcaires, outre les débris de matières animales ou végétales. On attribuait à tort les goîtres des Valaisans aux eaux crues et tophacées; Deluc, *Montagnes*, *T. I*, *page* 17.

Eaux minérales. Sont de beaucoup d'espèces: 1° les *salines*, salées et purgatives comme celles de la mer et des fontaines salées de la Lorraine, de la Franche-Comté, à Jouhe près Dôle, à Pouillon près Dax, etc., qui contiennent des muriates et des sulfates de soude; il en est de même des eaux de Sedlidz, Seidschutz, Egra, Epsom, Barnett, Northall, etc., qui sont chargées de sulfate de magnésie; se prennent comme laxatives et apéritives. L'eau de la mer est de cette nature.

2° Les *eaux savoneuses*, thermales ou chaudes, comme celles de Plombières, de Luxeuil, de Selter, qui contiennent des sulfates et carbonates de soude avec une matière albumineuse; passent pour fondantes, apéritives, dans les empâtemens des viscères abdominaux.

3° Les *eaux salines*, non purgatives, souvent thermales, qui tiennent en dissolution du muriate de soude, des sulfates de chaux ou de magnésie, et des carbonates calcaires, sont celles de Bourbonne-les-Bains; de Sylvanès, département de l'Aveyron; de Bains, dans les Vosges; de Lucques; de Lamotte, département de l'Isère; d'Aix (du Mont-

Blanc); de Carlostad en Croatie, qui sont thermales, et celles de Lamothe et de Bagnols. On recommande les unes comme utiles dans les maladies chroniques, en boissons, bains et douches; les autres comme très-apéritives, relevant les forces de l'estomac et des viscères.

4° Les *eaux acidules, gazeuses* et *salines*, contenant du gaz acide carbonique, du muriate de soude, des sulfate et carbonate de chaux ou de magnésie. Les *froides* sont celles de Seltz, de Balaruc, de Wals, de Langeac, de Bard, de Prémaux, de Saint-Mion, d'Aigueperse, de Pougues, Chateldon, Montbrison, Médargue, Vic-le-Comte, Saint-Galmier, Sulzmatt près Colmar, Alfter près Bonn, et celles de Thunbridge et de Scarbury, en Angleterre. Les *thermales* sont celles du Mont-d'Or, de Châtelguyon, de Néris, de Dax, de Chaudes-Aigues, de Saint-Mart (Puy-de-Dôme), d'Encausse (en Comminge), d'Ussat, d'Asciano, en Italie, et des bains de Pise et Cherchiaio, et celles de Wisbaden, qui sont aussi ferrugineuses. Toutes excitent l'appétit, rafraîchissent, sont utiles dans l'atonie des viscères abdominaux. Les eaux de la fontaine de Castalie, sur le Parnasse, sont, dit-on, gazeuzes, et enivrantes.

5° Les *eaux acidules ferrugineuses froides*, comme celles de Bussang, de Passy, de Saint-Gondon près Sully, de Contrexeville près Bourbonne et Mirécourt, de Fontenelle près la Roche-sur-Yon, de Montlignon, de Watweiler dans le Haut-Rhin, de Boulogne près Calais, de Provins, de Ferrière près Montargis, d'Alais dans les Cévennes, de Cransac près de Rhodez, de Ségrais près Pithiviers, de Sermaise près de Châlons-sur-Marne, de Spa, de Pyrmont, de Pougues, Saint-Pardoux près Bourbon l'Archambault, de Chapelle-Godefroy, de Tongres, de Noyers près Montargis, etc., contiennent une surabondance d'acide carbonique et de l'oxyde de fer carbonaté, avec des carbonates de soude ou de chaux. Sont de bons toniques et apéritifs, raniment le système musculaire. Celles de Pyrna, de Schwalbach et Sulzbach, sont martiales aussi.

6° Les *eaux ferrugineuses salines, non gazeuses*, sont souvent thermales, comme celles de Vichy, de Bourbon-l'Archambaut, de Forges, d'Aumale, de Condé, de Rennes près Limoux et Carcassonne; celles de Niederbrünn, de Wadwil, de Bade, etc., ont à peu près les mêmes principes

que celles du n° précédent, excepté l'acide carbonique que la chaleur fait sans doute exhaler. Leurs propriétés sont analogues, dans la chlorose, l'aménorrhée, les scrophules, etc.

7° Les *eaux* chargées d'*hydrogène sulfuré*, ou *hydrosulfatées*, et de carbonates de soude, sont chaudes. Se trouvent la plupart dans les lieux pyriteux; Bagnères de Luchon, Barèges, Cauterets, Saint-Sauveur, Eaux-Bonnes, Cambo près Bayonne, Vernet près Perpignan, les Bains près d'Arles, Ax près Tarascon, Digne, Baden en Suisse, Bagnols près Mende, Gréoule près Manosque (Basses-Alpes), Bade en Souabe, Evaux près Guéret (département de la Creuse), Locche (dans le Valais), Wisbaden, Saint-Amand, Aix-la-Chapelle, Carlsbad, Tœpliz, Medvi, Bade en Hongrie, Acqui en Italie, Buxton et Bath en Angleterre, etc., en sont des exemples. Elles sont très-actives, diaphorétiques, dans les maladies cutanées rebelles, les rhumathismes chroniques et les paralysies, les maladies dites de la lymphe. On emploie aussi leurs boues en topiques résolutifs. Celles d'Enghien ou de Montmorency sont froides, comme celles de la Rochepozay.

8° Les *eaux* contenant, ou un *sulfate ferrugineux*, comme celles de Passy, de la Rougue près Alais, de Provins, de Lauchstadt, ou un *carbonate ferrugineux*, comme celle de Wals, ou un *sulfure de fer* dissous avec des sels, comme celle de Contrexéville dans les Vosges, sont astringentes et toniques, usitées dans la débilité de l'estomac et du système nerveux, etc. *Voyez*, pour les ***Eaux minérales artificielles***, notre Traité de Pharmacie, tome 2e.

2° AIRS, ou GAZ, substances très-élastiques, fluides et raréfiées par leur combinaison avec le calorique, plus ou moins légères, invisibles, d'ordinaire incolores, compressibles; plusieurs se dissolvent ou se combinent avec l'eau, ou sont produits par sa décomposition, ou par celle des matières animales et végétales, ou se trouvent naturellement répandus dans l'atmosphère, ou s'exhalent de la terre.

Air atmosphérique, fluide environnant notre planète, nécessaire à la combustion comme à la respiration des êtres vivans; pesant environ 842 fois moins que l'eau; formé du mélange de 21 à 23 centièmes de gaz oxygène, d'environ 75 centièmes de gaz azote, et d'un ou 2 centièmes de gaz acide carbonique, et de vapeurs aqueuses ou autres, dans

toutes les régions du globe et à diverses hauteurs. Le pied cube d'air pèse 765 grains ; l'atmosphère soutient une colonne de mercure à 28 pouces, et une d'eau à 32 pieds d'élévation, laquelle diminue à proportion qu'on monte sur les lieux élevés ; de là vient le moyen de mesurer la hauteur des montagnes et l'usage du baromètre. En grande masse paraît de couleur bleue; est inodore et insipide.

Air vital, gaz oxygène, est cette partie de l'atmosphère si nécessaire à la combustion et à la respiration, que ces actes ne s'opèrent point sans elle. Tous les corps combustibles tendent à s'unir à cet air, qui les brûle, les oxyde, les change quelquefois en acides, soit avec dégagement de flamme et de chaleur, soit par une combinaison latente, même dans l'eau ou des liquides qui contiennent de l'oxygène fixé ; a été découvert en 1774 par Priestley. La respiration est une combustion, ou une combinaison du gaz oxygène avec le sang qu'il colore en rouge vif, dans les poumons ou autres organes respiratoires. Les branchies (ouies) des poissons séparent de même l'air oxygène que l'eau tient en dissolution. Les calcinations ou oxydations des métaux ne sont que la fixation de l'oxygène à ces substances par combustion, ce qui augmente leur poids (de 10 livres par quintal dans les oxydes de plomb). L'acidification du soufre, du phosphore, du carbone, etc., n'est qu'une combustion parfaite.

L'oxygène pur s'extrait de l'oxyde de manganèse chauffé seul ou avec l'acide sulfurique, ou des oxydes de mercure qui se revivifient par la chaleur, ou du chlorate de potasse (muriate suroxygéné) chauffé, ou des végétaux qui décomposent l'eau à la lumière, selon les expériences d'Ingen-Houzs et de Sennebier, etc. Donne, par la compression, beaucoup de lumière.

Gaz azote, autre principe constituant de l'atmosphère, pesant un peu moins que le précédent, incapable par lui-même d'entretenir la combustion et la respiration, ce qui le rend mortel pour les animaux, mais propre à tempérer par son mélange la trop grande énergie vitale de l'oxygène; contenu abondamment dans les matières animales, d'où l'acide nitrique le dégage ; insoluble dans l'eau ; formant par sa combinaison avec l'oxygène, le *gaz nitreux* et l'*acide nitrique* (oxygène 7, azote 3, selon Cavendish). Supposé être le principe alcaligène par quelques chimistes, parce qu'il

forme l'*alcali volatil* ou *ammoniaque* (avec l'hydrogène une partie, azote six parties, suivant Berthollet). Insipide, incolore et inodore, excepté celui qu'on extrait des matières animales, qui contient de l'hydrogène carboné et sent le poisson pourri. Le gaz nitreux, mêlé à l'oxygène, devient rutilant, et se change en acide nitreux ou nitrique.

Gaz hydrogène ou inflammable, seize fois plus léger que l'air, d'une odeur fétide, détonnant avec le gaz oxygène lorsqu'on enflamme leur mélange, ou seulement par une forte compression, formant de l'eau par ce moyen (est dans la quantité de 2 onces 2 gros 25 grains par livre d'eau); se tire de ce liquide lorsqu'on le décompose par le fer, le charbon et autres matières combustibles. Sa légèreté le fait employer pour les ballons aérostatiques, parce que la pesanteur plus grande de l'air le force à s'élever. Il entre dans la composition des matières animales et végétales; abonde dans les huiles et les graisses; paraît être, par la décomposition de l'eau dans les pyrites, les sulfures, les bitumes, la cause des explosions volcaniques et des tremblemens de terre, comme il est celle de la violente expansion de la poudre à canon enflammée. Il ramène la plupart des oxydes métalliques vers l'état de régule, en s'emparant de leur oxygène, regardé par quelques-uns comme le *phlogistique*, ou le principe inflammable des anciens chimistes; peut dissoudre le soufre, le phosphore, le carbone, les huiles volatiles, l'arsenic, etc. Allége tous les corps dans lesquels il se combine. Réfrange extrêmement la lumière, comme étant très-combustible. Si l'on fait arriver ensemble le gaz hydrogène et l'oxygène qu'on enflamme, à un chalumeau, d'après la méthode de Clarke, on obtient une chaleur violente, capable de fondre les corps les plus réfractaires.

Gaz hydrogènes composés : 1° Le *sulfuré*, ou hépatique, d'une odeur insupportable d'œufs couvés, est produit par les sulfures ou foie de soufre, alcalins, terreux ou métalliques et l'eau; sature comme un acide (1). Ce gaz, très-délétère, commun dans les mines de soufre, de charbon de terre, noircit et attaque les métaux et même l'or; peut, en brûlant, déposer le soufre qu'il tenait en dissolution. La mofiette, *feu brisou* des mines, qui s'allume

(1) Acide hydrothionique des chimistes allemands, ou hydro-sulfurique.

aux lampes, détonne avec fracas, et souvent avec danger pour les mineurs, est de cette espèce.

2° Le *carboné*, le plus souvent s'exhale des marais et des eaux stagnantes dans lesquelles se putréfient des matières végétales, a une odeur de fumier, brûle avec une flamme bleue, s'échappe aussi des charbons humides qu'on enflamme; tient quelquefois de l'oxyde de fer en dissolution, et du gaz acide carbonique; dépose, en brûlant, une suie légère, charbonneuse; l'oxycarboné s'obtient par la distillation à feu nu des substances animales et végétales; respiré, il cause des vertiges, la stupeur et la mort.

3° Le *phosphoré*, qui s'exhale en été des cimetières et des eaux croupissantes où se décomposent des matières animales, des poissons, etc., qui s'enflamme à l'air de lui-même (est le *feu follet* connu du peuple), qui paraît quelquefois à la crinière des chevaux et autres animaux, se fait aussi artificiellement avec le phosphore; a une odeur alliacée et de poisson putréfié; est très-délétère. On dit que la fontaine de *Pietra-Mala*, en Italie, exhale de ce gaz, qui s'enflamme lorsque les bulles parviennent à la surface de l'eau (Volta); il réduit promptement les oxydes métalliques en phosphures, et peut les tenir en dissolution.

4° L'*huileux* se rencontre dans les mines et les eaux chargées de pétrole, s'enflamme bientôt à l'approche d'un flambeau; celui qu'on extrait à la suite de la distillation de l'huile douce du vin, en faisant de l'éther, dépose, en brûlant, une matière oléagineuse; c'est pourquoi on l'a nommé gaz *oléfiant*.

Gaz acide carbonique, formé par la combustion du *carbone* avec l'oxygène. Ce gaz, fort pesant, descend dans les parties basses de l'atmosphère, est dissoluble dans l'eau, qu'il rend mousseuse, acidule et pétillante, comme dans les vins mousseux; contient 72 parties d'oxygène et 28 de carbone; se combine à un grand nombre de matières minérales, s'exhale en moffettes ou airs méphitiques de plusieurs cavités terrestres, comme la *grotte du chien*, près Naples; asphyxie promptement les animaux; se dégage des charbons allumés, des vin, bière, cidre en fermentation, ou de la craie avec les acides, etc.; arrête la combustion; se peut décomposer à l'aide du phosphore et d'un alcali. Lorsqu'on surcharge ce gaz de carbone pour en former du *gaz oxyde carboneux*, il s'enflamme à l'air pour devenir acide

carbonique. Ce gaz, plus léger, est insoluble à l'eau (Berthollet).

Les *gaz acide muriatique*, ou hydrochlorique et le chlore, les gaz *nitreux*, *sulfureux* (qui servent à détruire les miasmes délétères répandus dans l'atmosphère par la putréfaction, etc.); le *gaz ammoniacal*, l'*acide fluorique gazeux*, sont le plus souvent des produits de l'art. (*Voyez* aux Acides et Alcalis, ci-devant, pag. 336 et suiv.)

PRINCIPES INCOERCIBLES qui s'étendent au-delà de notre globe, et qu'aucun de nos instrumens ne peut circonscrire ou fixer.

LUMIÈRE. Est formée, selon les belles expériences de Newton, de sept rayons que le prisme de cristal montre séparés; savoir le rouge, l'orangé, le jaune, le vert, le bleu, l'indigo et le violet (ou peut-être de trois rayons primitifs, le rouge, le jaune et le bleu, dont les autres sont des mélanges); gravite vers les corps, comme font tous les corps; émane avec une vitesse inconcevable, d'après Roëmer, en 7 min. et demie du soleil à la terre, et au moins en six ans des étoiles fixes jusqu'à nous; est ou réfléchie entièrement par un angle d'incidence égal à celui de réflexion au moyen des corps opaques, comme les métaux, ce qui produit la couleur blanche; ou absorbée entièrement, d'où vient le noir, ou réfléchie dans quelques-uns de ses rayons; de là les diverses couleurs des corps sur lesquels elle tombe; ou elle traverse les corps transparens, et polarise ses rayons selon la nature de ces corps, dont les plus combustibles sont les plus réfringens, comme le diamant, l'eau, l'alcohol, les huiles, etc. Paraît être la source du calorique, lorsqu'elle est rassemblée dans le foyer des lentilles ou des miroirs ardens; donne aux végétaux et aux animaux des couleurs, des odeurs et des saveurs vives; dégage l'oxygène de l'acide chlorique et réduit le chlore aqueux à l'état d'acide hydrochlorique; réduit en partie le muriate d'argent et les oxydes de mercure, etc.; paraît *débrûler* les corps; altère et noircit plusieurs substances végétales d'usage en médecine, lorsqu'on les conserve dans le verre, à la lumière (1).

CALORIQUE. Celui qui est rayonnant, comme la cha-

(1) Il y a des corps qui s'imbibent de lumière et qui la conservent dans l'obscurité; indépendamment des animaux lumineux, le dia-

leur rouge, agit d'une manière analogue à la lumière sur plusieurs corps. On appelle *Calorique* le principe du feu (mais non sa sensation, qu'on nomme *chaleur*). C'est un fluide universellement répandu dans le monde, en diverses proportions, qui tend toujours à se distribuer également partout, qui est la principale cause de la fluidité de tous les corps, qui en écarte les molécules, diminue leur force de cohésion, dilate plus ou moins leur volume, selon que leur substance a plus ou moins d'attraction pour lui; semble être le principe opposé à la force de gravitation; il liquéfie les solides; gazéifie les liquides : ainsi les gaz, les liquides, ne sont que des corps dissous ou combinés avec du *calorique*. Il est sous deux états dans les corps; combiné avec eux, selon leur capacité pour ce fluide, on ne le sent plus, il n'est plus appréciable au thermomètre; c'est le *calorique spécifique*, ou *latent*, qui ne devient sensible qu'en sortant de cet état de combinaison. Le *calorique libre* est celui qui varie selon les circonstances extérieures de froid et de chaud, marquées par le thermomètre ou le pyromètre. Il y a des rayons de calorique qui sont en émission ou réfléchis comme ceux de la lumière à des miroirs. Plus les corps, en se combinant, se condensent; plus ils perdent de calorique, moins ils ont de capacité pour lui, *et vice versâ*. Plus le calorique fond et dissout les corps, en diminuant l'attraction de leurs molécules entr'elles, plus il augmente leur propension à s'unir à des molécules étrangères. Les corps les plus colorés, les métaux, sont plus disposés à s'imbiber de calorique que les autres. La fusion, la volatilisation ou sublimation, etc., sont des résultats du calorique; le froid n'en est qu'un degré inférieur à celui de nos organes, et les corps qui nous soustraient de la chaleur sont froids pour nous; ceux qui cèdent facilement leur calorique paraissent plus chauds. La glace absorbe 60 degrés de chaleur pour devenir liquide à 0. La compression ou condensation et le frottement, rapprochant les molécules d'un corps, expriment son calorique, qui, de latent, devient sensible. Plus un corps est fluide, plus la même quantité de chaleur appliquée le dilate. Tous les corps qui se fondent, absorbent le calorique, produisent du froid, comme les sels qui se dissolvent promptement dans l'eau.

---

mant, les blendes, la pierre de Bologne, les fluates et phosphates de chaux, le bois pourri, etc., en offrent des exemples.

ÉLECTRICITÉ. Paraît être une modification de la lumière et du calorique ; se distingue en trois espèces : 1° L'*Electricité vitrée* et *résineuse*, de Dufay, que Franklin nomme *positive* et *négative*, ou celle *en plus* et *en moins*, d'OEpinus, de Coulomb, etc. ; existe dans tous les corps, soit par leur simple frottement, soit par communication. On nomme *idio-électriques* ceux qu'il suffit de frotter à sec pour leur faire donner des signes d'électricité. Les anciens connaissaient cette propriété au succin (*Electrum*, d'où le mot électricité) qui attire alors des pailles. Toutes les résines sèches et les bitumes, les corps de nature huileuse, la cire, la soie, le taffetas gommé, les poils secs des animaux (ceux du chat surtout), les plumes, les cheveux, la laine et autres matières animales sèches, le soufre, la cire d'Espagne, etc., le sont par frottement, et ont d'ordinaire l'*électricité résineuse* ou *négative*. Le verre, les diamans, les saphirs et rubis, l'émeraude, les schorls, le cristal de quartz, le spath fluor, etc., acquièrent par frottement l'*électricité vitrée* ou *positive*. Les tourmalines opaques, le rubis du Brésil, la topaze de Saxe, la calamine, le borate de magnésie, etc., deviennent électriques (en plus et en moins à leurs extrémités) par la chaleur ; on les appelle *pyro-électriques*. Les corps qui ne manifestent pas d'électricité par eux-mêmes, mais la reçoivent par communication, se nomment *anélectriques* ; ce sont tous les métaux et toutes les substances salines ou avec humidité. Les métaux en régules et les pyrites peuvent recevoir une électricité capable de donner la commotion ; les autres corps anélectriques, non. Le feu électrique, répandu à la surface des corps de la nature, attire ou repousse les substances légères, peut lancer des étincelles, donner des commotions, enflammer des combustibles lorsqu'il se trouve en contact avec des corps différemment électrisés, parce qu'il tend à l'équilibre. Ainsi l'électricité positive et négative, dont l'une attire et l'autre repousse, n'ont plus aucun de leurs effets lorsqu'elles sont neutralisées, comme après la décharge de *la bouteille de Leyde*. L'une des surfaces (interne ou externe) de cette bouteille est dans un état différent de l'autre, soit en plus, soit en moins, lorsqu'elle est chargée et capable de commotion. Les pointes métalliques, surtout, soutirent très-bien le fluide électrique, ou le laissent échapper facilement. Les paratonnerres sont des verges de fer pour soutirer des nues le fluide électrique, et empêcher la foudre (qui n'est qu'une électricité) de se décharger sur les édifices où on les place.

Quelquefois la foudre part de terre pour électriser un nuage qui l'était en moins. Les corps idio-électriques étant peu ou point capables de recevoir une électricité étrangère, en sont de *mauvais conducteurs*; c'est pourquoi ils *isolent* les corps qu'on place sur eux; mais les matières anélectriques sont de *bons conducteurs*, comme les chaînes et fils métalliques. L'activité électrique s'exerce en raison du carré des distances, comme la pesanteur.

2° *L'électricité métallique* (Volta). Lorsqu'on applique des métaux différens les uns sur les autres, zinc et argent, ou zinc et cuivre, fer et or, etc, ils manifestent un état électrique différent, qui est sensible à l'électromètre et à nos organes par des commotions ou contractions musculaires (observées d'abord par Galvani en 1792, d'où le *galvanisme*). La pile de Volta est composée de plaques ou disques de deux métaux différens, ordinairement zinc et cuivre, ou argent, empilés par couples. Chaque couple est séparé par du drap ou du carton mouillé (avec une dissolution de muriate d'ammoniaque, ou, ce qui vaut mieux, de l'acide nitrique faible); on peut coucher la pile dans une auge, et l'isoler par le verre. L'élément zinc est électrisé vitreusement; l'élément cuivre l'est résineusement ou négativement. Il en résulte que chaque pôle ou extrémité de cette pile isolée a une électricité différente, plus ou moins forte, selon la hauteur de la pile, qui produit différens phénomènes. Le pôle positif décompose l'eau, oxyde les métaux, forme des acides; le pôle négatif désoxyde, alcalise, etc. Le schiste, le charbon, bien d'autres substances, offrent aussi des signes de cette électricité, qui n'est pas exclusive aux métaux. Plusieurs piles réunies composent une batterie.

3° *L'électricité animale*, ou le galvanisme. Plusieurs poissons en donnent naturellement des exemples. Tels sont la Raie-torpille, *Raja torpedo*, L.; l'Anguille de Surinam, *Gymnotus electricus*, L.; un Trichiure de l'Inde, *Trichiurus indicus*, L.; le Poisson-trembleur d'Afrique, *Silurus electricus*, L., et le *Tetraodon electricus*, L., des îles Comores. Quoique les métaux de diverse nature soient les meilleurs excitateurs et conducteurs de cette électricité, il paraît cependant que les seules substances animales de diverse composition, comme nerf et muscle, peuvent aussi produire des contractions, même dans les animaux morts depuis quelques heures; car ce sont divers muscles et leurs gaînes aponévro-

tiques, qui se frottant chez les poissons électriques, les chargent d'électricité. On l'a proposée en médecine contre les paralysies, comme l'hémiplégie, la surdité, les rhumatismes, la goutte sereine, l'aphonie, les tumeurs blanches indolentes des articulations, le goître, etc., et dans tous les cas où il y a défaut d'excitation nerveuse. Les secousses électriques paraissent rendre en effet le système nerveux plus sensible. L'on peut ramener peut-être ici quelques faits du prétendu *magnétisme animal*, et les irritations ou crises nerveuses produites par divers attouchemens, avec ou sans métaux, comme par les tracteurs de Perkins, etc.

MAGNÉTISME, faculté qu'a l'aimant ou le fer, aussi le platine (1), le manganèse, le chrôme, le nickel, le cobalt et quelques serpentines ferrugineuses, d'attirer leurs molécules (métalliques ou dans un état voisin), et qui exerce cette influence, quoique moins sensible, sur les autres corps de la nature. Les anciens n'ont connu de l'aimant que sa propriété attractive; on lui reconnaît à présent six facultés; l'*attraction*, la *répulsion*, la *direction*, la *déclinaison*, l'*inclinaison* et la *communication*. L'attraction de l'aimant ou du fer aimanté s'exerce même au travers de corps interposés, comme le verre, un métal, etc. La répulsion a lieu entre deux aimans lorsqu'on les présente en contact par leurs pôles semblables, ou le sud avec le sud, le nord avec le nord; mais les pôles contraires s'attirent, et le fer non aimanté peut être attiré par l'un ou l'autre pôle. La direction, la plus précieuse de ces propriétés, a donné lieu à la découverte de la boussole, qui guide le navigateur au milieu des mers, même au sein des nuits les plus sombres, et qui a fait découvrir le Nouveau-Monde. Car l'aiguille aimantée, librement suspendue sur un pivot, ou à un fil, ou sur un liquide, tourne toujours son pôle nord vers le septentrion, et le pôle sud au midi. La déclinaison est une déviation de cette aiguille, du point nord précis. Elle n'est pas la même dans toutes les contrées du globe, et il y a des lieux où elle paraît ne pas exister (Halley, *Carte de déclin. aim.*, *pl.* 29, de la *Physique* de Musschembroeck, pour l'an 1700). Mais cette variation n'est pas fixe, et est plus ou moins grande. De plus, cette déclinaison éprouve un petit mouvement diurne en sens inverse

---

(1) Mais on pense que c'est à cause que ces autres métaux se trouvent alliés avec du fer.

du cours apparent du soleil. L'inclinaison est l'abaissement de l'aiguille, proportionnel à son rapprochement d'un pôle de la terre. Ainsi, sous la ligne équatoriale, l'aiguille est très-horizontale, et à mesure qu'on s'avance vers un des pôles, le pôle semblable de la boussole s'incline. La communication est la faculté qu'a l'aimant de faire part de sa faculté au fer, et surtout à l'acier, par un frottement dans un même sens, d'où vient l'aimant artificiel, souvent très-fort, capable lui-même de le transmettre. L'aimant est d'autant plus fort, qu'il est armé, c'est-à-dire joint au fer dans le sens de l'axe de ses pôles. En plaçant une barre de fer dans la position d'une aiguille aimantée, on peut l'aimanter en lui imprimant une commotion. Des tiges ou barreaux de fer long-temps placés dans une certaine direction, deviennent aimantés, soit d'eux-mêmes, soit par divers chocs, comme celui de la foudre. Les limes, en râpant le fer, s'aimantent souvent, etc. La terre a été regardée comme un grand aimant (d'où vient la direction constante de son pôle nord vers l'étoile polaire, selon Guill. Gilbertus, *de Magnete*). On a employé les applications d'aimant pour suspendre l'odontalgie, pour engourdir le spasme des crampes, etc., pour les prétendues poudres de sympathie de Digby, les tracteurs de Perkins, etc.

DES ALIMENS, EN GÉNÉRAL, ET DE LEUR NATURE.

L'homme n'est destiné par la nature, ni à subsister uniquement de chair et de sang, comme les lions et les tigres; ni, sous tous les climats, à se contenter des simples fruits de la terre, comme les lapins ou les écureuils. Cette créature cosmopolite et maîtresse domine également sur les animaux et les végétaux dont elle choisit à son gré les nourritures les plus délicates et les plus substantielles, selon ses besoins.

Tout régime, en effet, n'est pas propre, en toutes les circonstances, à conserver la santé. Sans doute, l'homme est omnivore: le nombre et la structure de ses dents, la conformation de son estomac et de ses intestins, qui participe de celle des animaux carnivores et des frugivores, indiquent bien que l'un et l'autre régime lui conviennent. Il s'ensuit que s'astreindre uniquement, soit à la vie pythagoricienne, soit au

régime purement animal, n'est pas se conformer à notre nature, dans l'état de santé, et que ceux-là s'abusent qui recommandent exclusivement l'un ou l'autre.

Il y a toutefois des nations entières qui vivent ou de chair et de poisson seulement; comme d'autres, de fruits ou de végétaux, sans y joindre rien qui ait eu vie. Tels sont parmi ces derniers, les doux brachmanes de l'Inde et plusieurs autres Asiatiques des chaudes régions des tropiques. Parmi les nations les plus carnivores, on compte les esquimaux, les samoïèdes, plusieurs peuplades tartares, les kamtschadales, et des sauvages du Nord de l'Amérique, ou d'autres, voisins du pôle sud, comme les patagons, etc.

Mais, à cet égard, nous devons faire plusieurs observations. Sous les climats chauds, l'homme mène une vie indolente, et la fertilité de la terre n'exige presque aucun travail; il a besoin de peu de nourriture; la chair étant trop putrescible, des fruits doux, sucrés ou acidules suffisent; et néanmoins cette faible nourriture débilite l'estomac, au point qu'il faut sans cesse recourir à des épices et à des aromates, pour le stimuler. Enfin, les peuples frugivores sont timides et très-faibles, quoiqu'ils puissent végéter long-temps indolemment sous un joug oppresseur, auquel leur pusillanimité les condamne.

Au contraire, parmi les climats glacés, la terre n'offrant presque pas de végétaux et sa stérilité exigeant de grands travaux pour subsister, pour se garantir de la faim et du froid, l'homme a été forcé de recourir à des nourritures qui doublent sa vigueur contre ces deux fléaux. La chair, la graisse, le sang, ont dû venir au secours, d'autant plus que l'appétit est ardent, l'estomac robuste, et qu'on redoute peu la putridité qu'empêche le froid. Il est résulté un caractère plus féroce et plus indépendant par ce régime.

Il suit de là que les nourritures devront être plus animalisées et plus restaurantes à mesure qu'on habitera des contrées plus froides, et le contraire aura lieu pour les régions chaudes. Il en sera de même à l'égard de l'hiver et de l'été.

Nous verrons de même, que les boissons spiritueuses et stimulantes sont beaucoup plus appropriées aux peuples des climats froids dont la fibre nerveuse et musculaire est engourdie, qu'aux nations des tropiques trop sensibles. Celles-ci, au contraire, recherchent les boissons rafraîchissantes

ou calmantes pour diminuer cette ardeur de vie qui les consume.

Ainsi, les boissons spiritueuses nuisent aux habitans des pays chauds, qui regardent l'ivresse comme un état honteux d'abrutissement, tandis que les peuples des pays froids semblent s'en glorifier. De même, la nourriture, trop animalisée, produit des maladies dangereuses aux hommes qui vivent sous les feux de la Torride ou des tropiques ; mais un régime tout végétal deviendrait trop débilitant pour des hommes condamnés à supporter la rigueur des hivers polaires.

La proportion des alimens nécessaire pour sustenter, devient aussi plus considérable, à mesure qu'on habite des climats plus froids. On mange davantage en hiver qu'en été, et en Angleterre ou en Allemagne qu'en Espagne et en Italie. Mais il faut observer que les substances nutritives des pays chauds contiennent plus de principes restaurans que celles des pays froids. Ainsi, les blés de Barbarie ou du Midi, sont plus riches en fécule nutritive que ceux de Pologne ; la chair même du bœuf est plus substantielle à Cadix, que celle du bœuf à Hambourg. En effet, par la chaleur, la force végétative devient plus énergique dans les plantes ; elles acquièrent plus de maturité, ou des sucs plus élaborés ; il s'ensuit qu'il en faut une moindre quantité pour alimenter, ou que les hommes, les animaux qui s'en nourrissent, sont mieux sustentés qu'avec des végétaux aqueux et insipides, nés sous un ciel froid et brumeux. Ainsi, les fruits, les légumes d'Italie, par exemple, nourrissent presque autant que la chair peu succulente des bestiaux des pays froids.

On sait que le règne minéral, ou les substances inorganiques, sont incapables de nourrir ; elles ne peuvent pas se transformer en nos organes. Aucun animal ne vit de minéraux ; car le ver de terre se nourrit de l'*humus*, ou des débris de végétaux réduits en terreau, mais non pas des terres pures. L'eau seule est susceptible, en se décomposant, de passer dans les filières végétales et animales, en y abandonnant ses principes, dans quelques circonstances. C'est ainsi que, par l'acte de la végétation, aidé de la chaleur et de la lumière solaire, l'hydrogène se fixe dans le végétal, et l'oxygène s'en exhale. Sans eau, il n'existerait aucune plante, et sans plante, aucun animal, terrestre du moins. En effet, les

animaux carnivores ne subsistent que de races herbivores ; donc, en dernier résultat, toute nutrition originelle émane du règne végétal. La seule exception peut-être à cette loi est celle que présentent les poissons. Ils se suffisent la plupart à eux seuls, en s'entre-dévorant dans les mers. Aussi la nature, qui a prévu toutes ces combinaisons, a rendu les poissons extraordinairement féconds, au point que le moindre hareng pond jusqu'à dix mille œufs, et la morue jusqu'à neuf millions et au-delà.

Ainsi, le règne végétal prépare les matériaux bruts, le carbone, l'hydrogène, l'oxygène, pour les approprier à la nutrition des animaux ; et ceux-ci présentent une nourriture plus élaborée, et à laquelle est ajouté un quatrième principe, l'azote, pour la subsistance d'êtres plus parfaits, plus actifs, tels que les animaux carnivores, et l'homme, le roi, ou plutôt le tyran universel des êtres.

De là suit que la nature des alimens devient d'autant plus substantielle et plus restaurante, qu'ils sont tirés des êtres les plus compliqués dans leur organisation. Le règne minéral est incapable d'alimenter ; l'humus ou terreau offre des matériaux nutritifs pour les végétaux ; ceux-ci nourrissent à leur tour les animaux d'ordres inférieurs, et ces animaux herbivores servent enfin à la vie des carnivores.

De même, les animaux d'ordres inférieurs, les vers, les coquillages, les insectes, sont de faibles alimens, peu supérieurs en qualité nutritive aux végétaux, parce qu'ils ne contiennent que peu d'azote ; les poissons, les reptiles, sont encore du maigre ; car il est reconnu qu'ils nourrissent moins, sous le même volume, que la chair des oiseaux, et surtout que celle des mammifères, la plus substantielle de toutes. Aussi, ces deux dernières classes d'animaux ayant le sang chaud, ou une respiration très-étendue et très-intense, sont plus sensibles, plus perfectionnés dans l'échelle des êtres que les races à sang froid, à faible respiration, chez lesquels l'hématose est ainsi bien moins parfaite, et ainsi la sensibilité, la vie animale, moins développées. Donc, plus la vie est complette, ou l'organisation perfectionnée, plus elle constitue des chairs nutritives, comme la viande de boucherie. A cet égard, enfin, si la perfection de l'organisation établit la plus grande élaboration des chairs, pour servir en aliment, il en résulte que celle de l'homme, nourri de tout ce que la nature offre de plus savoureux, doit être la plus substantielle,

Aussi peut-on expliquer par là le plaisir que ressentent les anthropophages à manger de la chair humaine, et la rage qui saisit les animaux carnivores contre l'homme, quand ils ont une fois goûté de sa chair.

Hippocrate et les anciens médecins ont dit qu'il y avait beaucoup de nourritures diverses, mais un seul aliment, savoir, le chyle extrait de tous les mets qu'entasse un gourmet dans son estomac, au milieu d'un repas composé des productions les plus variées des deux hémisphères. Mais, toutefois il ne paraît nullement, d'après des analyses chimiques du chyle, qu'il soit le même lorsqu'on se nourrit de végétaux, ou bien d'animaux exclusivement. D'ailleurs, le chyle d'un bœuf ne peut pas être le même que celui d'un autre animal; et il passe dans nos corps quelques principes indécomposés des substances nutritives, puisque l'urine se teint en rouge quand on mange les figues rouges des *Cactus*, ou en jaune par la rhubarbe, etc.

De plus, ce qui est aliment pour un animal peut être poison ou corps inerte pour d'autres : un hérisson peut vivre de cantharides, ou d'autres insectes aussi vénéneux, sans danger; une foule d'animaux subsiste d'excrémens, ou mangent du bois; des larves d'insectes éclosent dans le suc mortel du manioc, et la putréfaction la plus exécrable sert de riche pâture à d'autres. Chaque créature a donc son lot et ses mets appropriés sur la grande table que la terre leur présente.

D'excellentes nourritures, prises à contre-cœur, sont nuisibles ou se digèrent mal, tandis que même les mauvaises, prises avec goût et appétit, s'assimilent très-bien à nous. Il faut donc consulter et l'habitude et l'idiosyncrasie, puisque des hommes s'accoutument à des substances nuisibles qui deviennent, par l'accoutumance, nécessaires. L'état de maladie fait aussi rechercher ou rejeter certaines nourritures, autrement que dans l'état de santé : c'est de cette manière qu'on ne peut pas supporter la chair dans les fièvres inflammatoires, ou qu'on désire des mets âcres ou acerbes dans plusieurs cachexies.

Nous ne mangeons pas la chair des animaux carnivores : nous les imitons. C'est que leur chair, trop animalisée, devient fétide ou alcalescente; elle se putréfie bientôt. Le régime uniquement végétal, outre l'affaiblissement qu'il cause, rend pâle, cachectique, engendre des aigreurs dans les premières voies, diminue la faculté prolifique, dispose à la leucophlegmatie, à la cacochymie flatulente, à la dysenterie. Mais il

s'oppose à la diathèse inflammatoire. Au contraire, le régime purement animal rend pléthorique, robuste, mais féroce, intraitable; fait périr tantôt d'apoplexie foudroyante, tantôt de fièvre putride, ou maligne, ou de dysenterie, d'hémorrhagies funestes. Le régime de poisson expose surtout aux maladies cutanées, au scorbut, et autres affections analogues, résultantes de la dégénération des fluides. Les graisses, en nourriture, produisent particulièrement du danger en devenant âcres, rances, et en farcissant les intestins. Les mucilagineux et les gommeux, ainsi que le sucre, les fécules, peuvent substanter pendant quelque temps, seuls, dans des climats chauds; mais les chairs grasses, huileuses, ne sont guère digestibles habituellement que dans les estomacs robustes des peuples sauvages des pays froids.

La faim ou le sentiment du besoin de la réparation du corps est d'autant plus fréquente et plus vive, que les individus sont plus jeunes ou qu'ils s'accroissent; de là, vient que les enfans ont plus souvent envie de manger que les vieillards, et ceux-ci périraient d'inanition les derniers : en effet, ils dissipent peu. Les dormeurs mangent peu par cette raison; car, au contraire, ils deviennent gras, et *qui dort dîne*. Le travail, l'exercice, font tout le contraire. De même, l'air vif et froid, en hiver surtout, excite la faim, la boulimie; mais ceux qui vivent renfermés dans un air épais, surtout s'il est chargé de particules nutritives, comme dans les cuisines, les boucheries, etc., mangent moins. On sait, d'ailleurs, que les vapeurs de substances alimentaires soutiennent l'existence.

Il y a des saveurs qui empêchent la faim, comme d'autres l'excitent. Ainsi, les acides éveillent encore plus l'appétit que les salaisons, les substances âcres, astringentes, amères, piquantes ou poivrées, qui, néanmoins, sollicitent l'appétit. Les substances froides ou une glace réveillent aussi la faim, de même que le fait toute affection exhilarante, l'espérance, la gaieté, etc. Au contraire, les corps fades, les pâteux, les douceâtres, les huileux et gras, diminuent l'appétit; mais principalement tout ce qui cause du dégoût et de la nausée : les matières putrides ôtent sur-le-champ la faim. De même, dans les fièvres aiguës, on a de l'horreur pour les nourritures, surtout celles de chair. Pareillement, les substances vomitives, les boissons chaudes, le thé, le café, empêchent ou diminuent la faim : il en est de même de la fumée de tabac. On apaise bientôt une grande faim par une boisson chaude de bouillon, ou par du potage : c'est pourquoi l'on commence

le dîner par là. Les narcotiques suspendent encore la faim. Tout ulcère interne, toute surabondance de bile, ôtent d'abord l'appétit. Les mélancoliques, les scorbutiques, tolèrent long-temps la faim, comme certaines femmes hystériques: de là, ces exemples d'abstinences extraordinaires et les longs jeûnes des anachorètes. Les passions tristes, le chagrin, la tristesse, la haine, diminuent aussi le besoin de manger.

Au reste, l'abstinence est souvent le principal remède des grandes et incurables maladies, puisque le trop d'alimens devient la source d'une infinité de maux, et puisque la sobriété est mère de la santé, comme le fondement de la sagesse ; elle aiguise les sens et les facultés mentales: *Animus sanguine et adipe suffocatus, cœleste aliquid pervidere non potest*, dit Galien. Si l'homme mange et boit peu, il est moins sujet à tomber malade que tout autre, et l'on voit arriver à une très-longue vieillesse les personnes sobres. La faim diminue les humeurs, dessèche, guérit plusieurs maladies chroniques, est nécessaire aux pléthoriques: Coquin, tu es bienheureux d'avoir faim, disait à un pauvre un gastronome crevant d'une indigestion.

Il est utile de manger deux fois par jour, plutôt qu'une fois. Les personnes débiles doivent manger souvent, mais peu à la fois ; il vaut mieux suivre des heures réglées pour ses repas que de manger irrégulièrement, car l'habitude rappelle la faim à époque fixe. Le dîner doit être plus copieux que le souper, car, en se couchant, après avoir beaucoup mangé, on digère mal : en effet, la digestion s'opère mieux pendant la veille, parce que celle-ci est un exercice de nos facultés. Il ne faut pourtant pas faire de violens exercices après le repas, ni méditer profondément ; ce qui détourne de l'estomac les forces de la vie, et suspend la digestion.

On doit plus manger en hiver, et boire plus en été : les assaisonnemens variaient dans la cuisine des anciens empereurs de Chine (disent les *Mémoires sur les Chinois*, tome XI, page 90) ; on y faisait usage des acides au printemps, des amers en été, des astringens en automne, et des salaisons en hiver. L'on mange aussi plus de végétaux, en général, dans les temps et les pays chauds, et plus de chair dans dans les contrées et les saisons froides.

Les buveurs de vin mangent moins que d'autres personnes, parce que ce liquide nourrit et remplit, quoique moins que des alimens solides ; aussi, l'on trouve que la

soif est encore plus insupportable que la faim, et la réfection a lieu plus promptement par des liquides que par des solides, parce que l'aliment liquide très-divisé passe rapidement dans le torrent de la circulation. La nourriture des enfans et celle des vieillards doit être plus humide que celle des hommes forts. La femme recherche davantage les alimens doux et sucrés. Le vin, qu'on a nommé le lait des vieillards, et toutes les boissons fortifiantes qui leur conviennent, nuisent aux enfans et aux jeunes gens, dont elles excitent trop les fonctions vitales. C'est aussi pourquoi les fébricitans ont besoin de boissons rafraîchissantes et de diète, tandis que les convalescens réclament des nourritures restaurantes.

La nature des alimens mérite d'être étudiée, par beaucoup de motifs, puisque la santé en dépend si souvent. Ainsi, des nourritures trop fades ou trop mucilagineuses ne se digéreraient pas bien, si elles n'étaient pas relevées par des assaisonnemens plus piquans qui stimulent l'estomac; et de même des substances trop échauffantes elles seules, ont besoin d'être associées à des nourritures plus douces qui en tempèrent l'âcreté. D'ailleurs, selon les constitutions individuelles d'âge, de sexe, de tempérament, comme selon les saisons et les climats, on doit savoir approprier les nourritures à chaque personne, tant dans l'état de santé qu'en celui de maladie.

DES NOURRITURES USITÉES

PARTICULIÈREMENT PAR L'ESPÈCE HUMAINE.

Personne n'ignore que la diététique est l'une des parties les plus essentielles de la médecine; et la *science de la gueule*, selon l'expression de Montaigne, en est tellement dépendante, qu'un médecin a prétendu trouver la source de toutes nos maladies dans la diversité de nos alimens (1).

---

(1) Antiphane de Délos, dans Clément Alexandrin, liv. I, Pædagogici, chap. I, Voyez aussi Pline, *Hist. nat.*, liv. XII, chap. 53; et Hippocrate, lib. *de Flatibus*. Ce qu'Horace dépeint liv. II, sat. 2.

.... *Nam variæ res*
Ut noceant homini credas, etc.

Les anciens rois d'Egypte, suivant Diodore de Sicile, ne mangeaient rien, chaque jour, que par l'ordonnance de leurs médecins.

Nous avons fait voir ailleurs (1) combien les différens alimens influaient à la longue sur les individus et les diverses nations; combien l'Indien vivant de riz et de fruits était plus doux que le Tartare qui se gorge de chair de cheval presque crue; combien les nourritures animales étaient nécessaires sous les régions froides; et les alimens végétaux, dans les climats les plus ardens de la terre. Nous avons remarqué ce que les divers régimes de vie opèrent, soit chez les peuples maritimes ichthyophages, soit parmi les peuples pasteurs vivant de laitage, soit chez les nations agricoles qui se substantent de graines céréales, ou chez les sauvages qui subsistent du produit de la chasse, etc. Les mœurs et les habitudes des animaux changent elles-mêmes, suivant la diverse nature de leurs alimens.

Il n'est pas moins utile de considérer si les changemens survenus dans notre manière de vivre actuelle influent sur notre constitution physique et morale, sur la durée de notre existence, sur la production de quelques maladies, sur le développement de diverses affections, etc. Les anciens Grecs et Romains dont nous connaissons assez bien la vie privée n'avaient par exemple, ni eau-de-vie et liqueurs, ni café, ni thé, ni chocolat, ni sucre, ni beurre même (2), ni toutes nos épices de l'Inde, comme girofle, muscade et macis, vanille, gimgembre, amome, piment, etc., dans leurs sauces; ils ne connaissaient, ni le tabac, ni la pomme-de-terre, la patate, le topinambour, ni nos fécules, ni le blé sarrazin, ni le sagou et le salep, ni même nos haricots actuels (car ils avaient seulement la fève de marais et celle d'Egypte ou du Nélumbo), ni plusieurs de nos fruits, comme l'orange, le tamarin, etc., ni quelques herbes comme les épinards, ni des céréales comme le maïs, etc. En revanche, ils mangeaient des choses que nous rejetons ou que nous négligeons

(1) Dans notre *Histoire naturelle du Genre humain*, t. 1, p. 243 et suiv., et dans le *Recueil périodique de la Société de médecine*, an VII (1799), messidor, sur la nature des alimens employés en chaque climat.

(2) Il était si peu connu que Galien dit n'en avoir vu qu'une fois en sa vie.

aujourd'hui, la mauve, la buglosse, les glands doux, le lupin, le fenu grec, les racines de *papyrus* (espèce de souchet); ils aimaient la chair des jeunes ânes sauvages, des petits chiens, des loirs, même celle du renard et de l'ours; ils mangeaient les perroquets, les flamans et d'autres oiseaux rares; ils ne rejetaient point certains lézards; ils étaient fous de beaucoup de poissons et de coquillages auxquels nous attachons moins de prix maintenant; ils avaient des ragoûts et des sauces qui nous révolteraient aujourd'hui. Qui mangerait comme eux, en Europe, des chairs assaisonnées de rue et de *laser*, qui est l'assa-fœtida? qui avalerait le *garum*, c'est-à-dire, les intestins du maquereau putréfiés et dissous dans de la saumure? qui leur disputerait du *sumen* de truie, ou la vulve pleine de ses petits, broyés et meurtris avec le sang et le lait dans cet animal vivant, de sorte qu'ils sont transformés en matière purulente? Telles étaient pourtant leurs délices. A quelque degré que nous ayons poussé le luxe gastronomique, il n'y a rien de comparable, dans nos repas les plus recherchés, à l'extravagance avec laquelle les Romains engloutissaient dans un seul festin les productions les plus rares de l'univers alors connu; ils y dévoraient les revenus de plusieurs royaumes. Mais aussi c'était le peuple-roi; et ce dominateur du monde, *populum latè regem*, avait commencé par la vie des Curius et des Caton, avec la galette, le chou et le navet.

Les septentrionaux qui vivaient de chair demi-crue, ou de fromage, de laitage et de racines, ne pouvaient jadis s'accommoder d'alimens très-épicés. Cette simplicité de nos ancêtres a duré fort long-temps. Nous voyons, dans notre histoire, Charlemagne, par exemple, se contenter d'un ordinaire de quatre plats de viande ou légumes, outre le rôti, au rapport de son historien Eginhard. Les croisades firent connaître quelques alimens et assaisonnemens de l'Orient, principalement le riz, le safran et diverses épices. Mais ce n'est qu'à l'époque du passage du cap de Bonne-Espérance et de la découverte de l'Amérique que l'art culinaire moderne a égalé, surpassé l'ancien, sinon en luxe, du moins en variété et en recherche de toutes sortes d'alimens, d'assaisonnemens et de boissons. Des mêmes époques datent aussi plusieurs maladies devenues plus fréquentes, outre celles qui ont été introduites parmi nous. Ainsi l'on attribue la multiplicité des affections

catarrhales et nerveuses, qui s'étendent chaque jour d'une manière effrayante chez les nations policées, à ce régime trop recherché et trop délicat, aux abus du thé, du café, des liqueurs spiritueuses, des sucreries, du tabac, etc. Il est certain que les enfans et les femmes en éprouvent principalement les pernicieux effets, dans les villes de luxe surtout, suivant les observations du célèbre médecin Hufeland. Boerhaave et Linné avaient déjà fait des remarques analogues. La phthisie pulmonaire, qui enlève tant d'individus, le rachitis et les scrophules, la fièvre hectique et les intermittentes, la leucorrhée, la péritonite puerpérale, les ménorrhagies, une multitude de névroses, surtout celles des organes de la digestion, le scorbut, le diabète, les divers calculs, etc. tiennent en grande partie, de l'aveu des observateurs, à des excès ou des erreurs du régime alimentaire. Ce n'est pas sans motif qu'on a reconnu une dégénération visible de l'espèce humaine dans les États les plus civilisés de l'Europe et dans les classes les plus opulentes de la société.

Mais, afin qu'on observe bien la nature des alimens, nous allons en présenter la liste (1).

ALIMENS ANIMAUX.

1° *Des Mammifères.*

Les ruminans (*pecora*, L.) sont généralement ceux que la domesticité nous donne pour nourriture journalière, et qui offrent la chair la plus saine, la plus douce, ainsi que leur graisse, leur lait etc., parce qu'ils sont uniquement herbivores, et que la nourriture végétale donne à tous les animaux, des humeurs et des chairs beaucoup plus douces que n'en ont les carnivores. Ceux-ci ont des humeurs et des chairs de saveur et d'odeur putrescentes ou fétide qui répugnent; aussi ne mange-t-on presque aucun animal carnivore, pour l'ordinaire.

(1) Voyez, sur les alimens des anciens, Ludovic. Nonnius, *diæteticon, sive de re cibariâ*, lib. IV, Antverp., 1645, in-4°, edit. 2e; et Bruyerinus, Angelus Sala, Castellanus, *de usu carnium*; et, sur les repas des anciens, surtout Bulengerus, Stuckius, Ciacconius, Lud. Puteanus, Fromond, Cornarius, Just. Lipsius, etc.; Vincent. Butius *de potu antiquorum*; et une foule d'autres.

Les animaux sauvages sont du *gibier;* ils ont d'ordinaire la chair plus sèche, plus noire et douée de propriétés plus stimulantes, d'un fumet plus relevé que la chair des bestiaux domestiques. Les individus soumis à la castration donnent aussi une chair plus molle et plus grasse, par exemple, le bœuf que le taureau, le mouton que le bélier.

Les mammifères rongeurs sont un gibier doué d'un fumet particulier, mais quelquefois leur chair exhale une odeur propre, à cause de certaines glandes odorantes que portent surtout les mâles.

Les mammifères aquatiques sont de mauvaise odeur et sentent la fange pour l'ordinaire. La chair des animaux sauvages est plus alcalescente que celle des domestiques, et aussi plus sèche. Les mammifères amphibies ont une graisse rance, presque fluide, comme les carnivores.

Le BOEUF, *bos taurus*, L., aliment ordinaire des athlètes et du peuple, avec la vache et le veau (l'on nommait *damalio* les veaux engraissés au lait). La vache stérile était préférée jadis pour sa chair. Dans les premiers siècles, il était défendu de tuer un bœuf sous peine de mort (Varro, *re rustic.*, lib. II; et Columella, lib. VI). Les héros d'Homère vivaient surtout de chair de bœuf. On mange en Espagne la chair des taureaux tués dans les combats, ce qui rend leur chair plus tendre, mais plus prompte à se corrompre.

Le lait de vache était très-employé. Le *colostrum* était du lait nouveau, caillé spontanément; on le mangeait avec du miel. La *melca* était du lait caillé par un acide. Il y avait diverses espèces de fromages, *caseus*. Les athlètes en mangeaient, comme étant très-nourrissant (Pausanias, lib. VI). *Oxygala* était du lait aigri au moyen d'herbes aromatiques (Columella, lib. XII, c. 8). *Aphrogala* était la crême fraîche; le beurre n'était pas connu: les Scythes et les Pæoniens l'ont fait connaître aux Grecs, et Hippocrate ne parle que de celui des Scythes.

Les laits d'ânesse, de cavale, de chèvre, de brebis, étaient aussi usités. Poppée, femme de Néron, prenait des bains de lait d'ânesse.

Les Tartares mangent la chair du BUFFLE, *bos bubalus*, L., aussi plusieurs peuples de l'Asie.

LA CHÈVRE et le BOUC, *capra hircus*, L. La chair de chevreau était jadis estimée, les chevreaux de l'île de Mélo surtout, et ceux qu'on avait soustraits à la voracité des loups. La chair de bouc, très-stimulante, était regardée comme capable de causer l'épilepsie.

LA BREBIS ET LE BÉLIER, *Ovis aries*, L. Chair défendue jadis aux Egyptiens. Le mouton, *vervex*, était une nourriture très-commune chez les Grecs et les Romains; celui d'Espagne est le plus estimé encore maintenant.

LE CERF, *Cervus elaphus*, L. Les jeunes faons étaient assez recherchés. Galien rejette la chair des cerfs (*de Aliment. facult.*, lib. 3). On croyait qu'elle exemptait de la fièvre (Pline, lib. 8, c. 32.) On élevait aussi dans des parcs cet animal. Sa chair est dure.

LE DAIM, *Cervus dama*, L., LE CHEVREUIL, *Cervus capreolus*, L., usités, ainsi que d'autres ruminans sauvages, dans les grands repas. LE RENNE, *Cervus tarandus*, L. Aliment commun des Lapons et d'autres nations du pôle arctique.

LE BOUQUETIN, *Capra ibex*, L., et LE CHAMOIS, *Antilope rupicapra*, L., n'étaient pas dédaignés sur les meilleures tables, selon Martial et Juvénal.

LE CHAMEAU, *Camelus bactrianus*, L., ou LE DROMADAIRE, *Camelus dromedarius*, L., se mangeait jeune : les gourmands estimaient leur talon grillé.

L'ANE, *Equus asinus*, L. On recherchait beaucoup la chair de l'ânon. Mécénas en vivait, selon Pline, lib. 8, c. 43. Celle de l'ânon sauvage (*Lalisio* de Martial, liv. 13, épig. 92) était surtout préférée : on la comparaît à celle du cerf, selon Galien, liv. 3, *Aliment. facult.*, c. 1; et Oribase, *Collect.* lib. 2, c. 28. On mange encore beaucoup d'ânons en Italie. On faisait venir le *lalisio* d'Afrique.

LE CHEVAL, *Equus caballus*, L. Aliment ordinaire des Tatars et quelquefois usité en Danemarck; la chair en est dure, filandreuse, noire. Le lait de cavale est usité des Tatars, comme des anciens Scythes.

LE COCHON et le SANGLIER, *Sus scrofa*, L., sont les premiers animaux qu'on ait immolés aux dieux et au plaisirs de la table : *Animal propter convivia natum.* (Galien, lib. 3, *de Aliment. facultat.*), rapporte que la

chair du porc est si analogue à la nôtre, que des charcutiers scélérats ayant apprêté quelquefois de la chair humaine, ceux qui en goûtèrent sans le savoir crurent manger du porc. D'où ce médecin infère que cette viande est la plus convenable à notre nourriture ; elle donne beaucoup de sang et d'aliment ; voilà pourquoi les athlètes en faisaient usage pour se rendre très-robustes. Mais elle cause des maladies de peau dans les climats méridionaux ; c'est pourquoi les Juifs et les Mahométans n'en mangent pas. Les cochons de lait étaient fort recherchés aussi. On trouvait cinquante saveurs à la chair de porc, et on estimait surtout, *abdomina*, le ventre ; *glandia*, les rognons ; *sumina*, les tettes ; *vulvæ*, la matrice, surtout celle de la coche stérile, ou celle qui était pleine de petits tout jeunes ; *sincipitia*, la hure du sanglier ; *verrina*, les parties sexuelles mâles ; *pernæ* et *petasones*, les jambons de derrière et de devant, et enfin les pieds, les oreilles, les côtes, l'échine, le groin, etc. Les jambons d'Espagne (comme aujourd'hui ceux de Bayonne) étaient en honneur. La vulve était surtout le morceau délicieux, *vulvâ nil dulcius amplâ* ; l'on foulait sous les pieds le ventre de la truie pleine et vivante, afin que, broyant ensemble les petits, et mêlant le sang, le lait, les humeurs de ces parties, on en fît un plat digne des gourmands romains (Plutarque, *de esu carnium*, orat. 2.) D'autres tuaient les porcs avec des broches rougies au feu, afin que le fer répandît le sang dans la chair et la rendît plus délicate. Apicius, lib. 7; c. 1, veut que la vulve stérile s'assaisonne avec le laser ou l'assa-fœtida et le vinaigre. Le *sumen*, ou la tettine pleine de lait, était encore un morceau friand. Les *apri milliarii* étaient des sangliers pesant un millier (la livre ancienne de 12 onces) : on préférait ceux d'Ombrie, et on les servait entiers sur table ; leurs lombes étaient la partie la plus savoureuse. On nommait *porcus trojanus* un cochon entier farci d'autres animaux, comme le cheval de Troie renfermait des guerriers dans son ventre.

Avec la chair de porc, on faisait des *isicia* ou saucisses. Apicius enseigna l'art d'en préparer encore avec la chair de poissons, de coquillages et des aromates. Les *tomacula* étaient des andouilles qui se vendaient cuites dans les rues de Rome ; on les criait d'une voix rauque. *Tuceta* étaient des petits saucissons fumés ; *hilla* était aussi un autre saucisson ; *teniacæ* des petites saucisses longues ; *lucanica* et *botuli*

étaient des boudins de diverses sortes (*luganiga* des Italiens); *phaliscus*, sorte de farce; *silicernium*, espèce de fromage de cochon, ainsi que les *apexabo*, *longanum*, etc. On y employait le sang, la chair hachée, le lard, etc. Voy. Martial, Apicius et Nonnius Marcellus.

LE LIÈVRE, *Lepus timidus*, L., très-estimé, selon Martial :

Inter quadrupedes gloria prima lepus.

On préférait le rable de l'animal. Sa chair, disait-on, faisait dormir, rendait mélancolique, mais donnait sept jours de beauté à qui en mangeait. On recherchait encore le *Lepus variabilis*, L., qui se trouve dans les Alpes. LE LAPIN, *Lepus cuniculus*, L., n'existait guère alors qu'en Espagne. On nourrissait des lièvres aussi chez les Romains, et on estimait surtout les rognons et les testicules de ces animaux. Plusieurs Russes et Tatars ne mangent pas de lièvre.

LE LOIR, *Myoxus glis*, L. Gm., nourri dans des *gliraria* et s'engraissant par le sommeil hybernal. Animal recherché dans les festins, et proscrit par quelques censeurs à Rome (Pline, lib. 8, c. 57). Il se vendait au poids, selon Ammien Marcellin, lib. 28. On le mangeait avec du miel et de la graine de pavot (Apicius, lib. 8, cap. 9). On mange quelquefois aujourd'hui le COCHON D'INDE, *Cavia porcellus*, L.

LE CHIEN, *Canis domesticus*, L. Les petits, soumis à la castration, étaient jadis mangés. Hippocrate, lib. 2, *de Diæta*, dit que leur chair humecte. Festus Pompeius rapporte, d'après Plaute, *in Saturione*, que les Romains en mangeaient, et qu'on en sacrifiait aux dieux. Pline, lib. 29, c. 4, l'annonce aussi. On lit dans Athénée, lib. 7, que le RENARD, *Canis vulpes*, L., était admis au nombre des alimens, en automne surtout, temps dans lequel il s'engraisse de raisins. Dioclès de Caryste, médecin, ordonnait la chair du chien à quelques malades. Les Chinois, les habitans de Canaries, les sauvages de Sibérie et d'Amérique mangent du chien.

LA LOUTRE, *Mustela lutra*. Est un aliment recherché par quelques gourmets, même en carême, comme étant du maigre, à cause qu'elle vit de poisson.

L'OURS, *Ursus arctos*, L. On servait sur les tables les plus délicates de Rome la chair rôtie des jeunes ourses, et

on lui trouvait le goût du sanglier. Pétrone, *Satir.*, en parle dans le festin de Trimalcion, nom sous lequel il désignait Néron. On mange parfois en Suisse, en Allemagne, du BLAIREAU, *Ursus meles.*

2° *Des Oiseaux.*

La chair des oiseaux est beaucoup plus légère et plus sèche que celle des mammifères; elle est aussi plus délicate et généralement recherchée, quoiqu'elle fournisse moins d'aliment aux individus très-robustes, ou qui ont besoin de déployer de grandes forces de corps. Mais elle est plus salubre et recommandée aux personnes qui sortent de maladie, parce qu'elle est d'une digestion facile. Les oiseaux à chair blanche, tels que les granivores et les gallinacés, à vol lourd, sont surtout les plus recherchés pour la table; comme ils font moins souvent d'usage de leurs ailes que de leurs pieds, la chair de l'aile est plus légère. Ensuite viennent les petits oiseaux baccivores ou granivores également délicats à manger; mais les espèces insectivores ont une saveur plus forte. Les vermivores, qui barbottent dans la fange avec leurs longues pattes et un long bec, ne sont pas d'un aussi bon goût, et leur chair est plus ou moins noirâtre. Cependant ils ont un fumet très-recherché comme gibier. Les oiseaux d'eau, souvent piscivores, sont encore moins estimés, à cause du goût rance, et quelquefois fétide de leur graisse, de leur chair fibreuse. Il faut même ôter leur peau quelquefois, et faire macérer leur chair dans du vinaigre, pour lui enlever une saveur sauvage.

LE COQ et LA POULE, *Phasianus gallus*, L. On nourrissait des poulets sacrés pour les augures chez les anciens Romains. Les Grecs aimaient beaucoup les combats de coqs; mais ces animaux étant maigres, parce qu'ils sont très-luxurieux, on en fit des chapons:

Ne nimis exausto macresceret inguine gallus,
Amisit testes, nunc mihi gallus erit,

dit Martial, lib. 13. On les engraissait avec une pâtée de farine et de lait, dans un lieu obscur. On châtrait aussi les poules, afin d'en faire des poulardes grasses. Messalinus Cotta, fils de l'orateur, apprit à fricasser les crêtes, et Catius à noyer les poulardes dans du vin de Falerne, pour attendrir leur chair. Les Anglais aiment encore les combats de coqs.

LE FAISAN, *phasianus colchicus*, L. Apporté du Phase ou de la Colchide (Mingrélie), dès le temps des argonautes; mais si rare d'abord qu'un Ptolémée, roi d'Égypte, disait n'en avoir jamais goûté: devenu si commun ensuite, qu'Héliogabale en nourrissait ses lions et ses léopards. Acclimaté en Europe.

LE PAON, *pavo cristatus*, L. Originaire de l'Inde, d'abord nourri et élevé à l'île de Samos. Varron rapporte que Aufidius Lurco en nourrissait des troupeaux, et en vendait par an pour soixante mille pièces d'argent. Horace et Juvénal ont reconnu que sa chair était de difficile digestion. Pour l'attendrir, on la comprimait sous des pierres (Galien, *Alim. Facult.*, lib. 3).

LA PEINTADE, *numida meleagris*. L., poule de Guinée. Les sœurs de Méléagre, dit la fable, ont été changées en ces oiseaux. Les Romains en recherchaient beaucoup la chair. On a prétendu qu'ils connaissaient aussi le DINDON (*meleagris gallopavo*, L.), d'après Varron, lib. 10, cap. 27, et Athénée, lib. 14, qui décrivent des poules de Méléagre, différentes par quelques traits, de la peintade. Mais le dindon, comme son nom l'annonce, vient de l'Inde (occidentale) ou d'Amérique; les jésuites l'ont apporté en Europe au 16e siècle.

LE COQ DE BRUYÈRE, *tetrao urogallus*, L.; Plin., lib. 10, cap. 21. Chair bonne, mais dure.

LE LAGOPÈDE, *tetr. lagopus*, L. Venait des Alpes. Plin., lib. 10, cap. 48. C'est la perdrix blanche.

LE FRANCOLIN, *tetr. francolinus*, L. Est l'*attagen* de Pline, lib. 10, cap. 48. Oiseau à chair très-délicate. Le *tetrao tetrix* est le petit coq de bruyère, à chair dure.

LA GÉLINOTTE, *tetrao bonasia*, L., ou l'*attagen* d'Ionie. Oiseau célèbre dans les repas par l'excellence de sa chair. Il en venait aussi de Lydie et d'Égypte; il était d'un haut prix à Rome.

LA PERDRIX, *tetrao perdix*, L., qui est la grise ou la petite. Assez connue en Italie, mais moins en Grèce. Martial dit d'elle:

> *Rustica sum perdix, quid refert si sapor idem est;*
> *Carior est perdix, nec sapit illa magis.*

LA PERDRIX ROUGE ou BARTAVELLE, *tetrao*

rufus, L. Connue des Grecs. Il y en avait d'apprises à chanter, au rapport d'Athénée, lib. 9, et de Porphyre, *de Abstinent. carnium*, lib. 3. On les élevait aussi pour les combats entre elles, selon Ælien, lib. 14, *Histoire des animaux*.

LA CAILLE, *tetrao coturnix*, L. Nourrie aussi pour les combats, selon Julius Pollux; on les immolait à Hercule, car on croyait que leur chair causait l'épilepsie, et on en attribuait la cause à ce qu'elles mangeaient des graines de *veratrum*, ou hellébore blanc, qui les engraissaient. Galien, lib. 6, *epidemior. text.* 45. Cependant on en mangeait beaucoup.

L'OUTARDE, *otis tarda*, L., et la CANEPÉTIÈRE, *otis tetrax*, L. Pline, lib. 10, cap. 22, condamne leur chair, que Galien trouve intermédiaire entre la grue et l'oie, lib. 3, *Aliment. facult.*, cap. 19.

L'AUTRUCHE, *Struthio camelus*, L. A la chair dure. Galien dit que l'aile est plus tendre. Servie sur la table des rois de Perse; Héliogabale en mangeait la cervelle. Apicius décrit, lib. 6, cap. 10, la manière d'accommoder l'autruche. Ausone, *epist.* 2, dit qu'on mangeait de ses œufs.

LE FLAMMANT, *phœnicopterus ruber*. L. Sa langue était un morceau délicat, selon Apicius (*Voyez* Pline, l. 10, cap. 48). Recherché par Vitellius, Héliogabale, etc. Oiseau rare des pays chauds et des rivages de la mer. Ses plumes étaient employées pour se faire vomir, en les enfonçant dans la gorge. Sa chair est brune. Le PELICAN, *pelecanus onocrotalus*, L., donne aussi un aliment, mais peu recherché.

LA GRUE, *ardea grus*, L. Celle de l'île de Melo était la plus estimée; on l'engraissait dans des volières avec les cignes (Plutarque, discours deuxième, de *carnium esu*); elle passa de mode à Rome. Une plus petite espèce, peut-être le butor, ou un crabier, ou un héron, le *vipio* de Pline, lib. 10, cap. 49, était en honneur aux îles Baléares, *ardea stellaris*, L.

LA CICOGNE, *ardea ciconia*, L. On commença d'en manger au temps d'Auguste, et de la préférer à la grue; Horatius, lib. 2, satir. 2. En plusieurs lieux, il est défendu de la tuer, comme en Hollande. Elle passa de mode.

LA POULE SULTANE, *fulica porphyrio*, L. Très-connue en Sicile, d'où on l'apportait à Rome. La *fulica atra*, aussi recherchée, est la poule d'eau.

LA BÉCASSE, *Scolopax rusticola*, L. La BÉCASSINE, *scolopax gallinago*, L., et la petite bécassine, *scolopax gallinula*, L., étaient connues sur les tables. Du temps de l'empereur Carus, le poëte Nemesianus a chanté leurs louanges.

Sans doute l'on connaissait jadis aussi le rale, *rallus crex*, L.; le pluvier, *charadrius hiaticula*, L.; le *charadrius morinellus;* le courlis de terre, *charadrius œdicnemus*, L.; le vanneau, *tringa vanellus*, L.; les pluviers gris; les *tringa canutus*, et *squatarola;* les rales d'eau, *rall. aquaticus;* la porzane, *rall. porzana;* le corlieu, *scolopax arquata*, etc.; les barges, *scolopax totanus*, *glottis*, et *limosa*, L., et plusieurs autres oiseaux de rivage à longues jambes, dont parle Pline; mais il est difficile d'en distinguer les espèces.

L'OIE, *anas anser*, L. Était un mets très-fréquent chez les anciens, la sauvage comme la domestique. Le consul Metellus apprit l'art d'engraisser leur foie, avec de la pâtée au lait et des figues. Horace, lib. 2, satir. 8, dit :

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi.

LE CIGNE, *anas olor*, L. Quelquefois servi sur les tables, selon Athénée, lib. 9. Les anciens savaient l'engraisser, en lui crevant les yeux auparavant, d'après Plutarque, *esu carn.* orat. 2.

LES CANARDS, *anas boschas*, L.; et d'autres espèces, comme les sarcelles, *anas querquedula*, L.; le cravant, *anas bernicla*, L.; le chipeau, *anas strepera*, L.; le siffleur, *anas penelope*, L.; le morillon, *anas fuligula*, L. Aussi, les *anas mollissima*, ou l'eider, qui fournit l'édredon; les *anas moschata*, et la sarcelle, *crecca;* aussi les mouettes, *larus tridactylus*, L., etc. Voici les parties du canard les plus estimées, selon Martial :

Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantùm
Et cervice sapit; cætera redde coquo.

LE PIGEON, *columba œnas*, L., et surtout le ramier, *columba palumbus*, L., étaient fort recherchés, ainsi que la tourterelle, *columba turtur*, L. On les nourrissait pareillement dans des colombiers (*in colminibus*). Il y avait

aussi des colombes messagères. Les Syriens avaient ces oiseaux en vénération, et les prêtres de Vénus s'abstenaient d'en manger. Il y avait des pigeons si beaux, qu'on les vendait plus de 250 fr. la paire, et même jusqu'à 5 à 600 fr. On prétendait que les ramiers diminuaient la faculté prolifique, selon Martial.

Inguina torquati tardant hebetantque palumbes,
Non edit hanc volucrem qui cupit esse salax.

La tourterelle était regardée comme plus dure à digérer (Galien, *attenuant. victûs ration.*, cap. 7).

LA LITORNE, ou TOURDELLE, *turdus pilaris*, L., était le fameux oiseau le plus estimé des Romains : *nil melius turdo*. C'est pour en élever qu'on bâtissait ces immenses oiselleries dont Varron parle, lib, 3, cap. 5. On les envoyait par douzaines attachés en couronne. Ils étaient nourris de mil, de figues, de farine, en pâtée. L'animal sauvage était moins recherché, parce qu'on prétendait qu'il mangeait de la graine de jusquiame.

LA DRAINE, *turdus viscivorus*, L.; le MAUVIS, *turdus illiacus*, L., et la GRIVE, *turd. musicus*, L., étaient fort recherchés aussi sur les tables, de même que le MERLE, *turd. merula*, L. Horace dit, lib. 2, satyr. 8 :

Tum pectore adusto
Vidimus et merulas poni......

Galien regarde tous ces oiseaux comme donnant un bon aliment. On connaissait aussi le merle blanc. commun alors en Arcadie sur le mont Cyllène. On apprenait à parler à ces merles.

LE LORIOT, *oriolus galbula*, L. A cause de la couleur jaune de son plumage, on croyait qu'il donnait la jaunisse ou l'ictère, ensuite qu'il la guérissait; mais il fait aussi peu l'un que l'autre. Le jaseur de Bohême, *ampelis garrulus* est un bon manger au temps des raisins, car il est très-gras alors.

LES ALOUETTES, *alauda arvensis*, L.; la farlouse, *al. pratensis*, L.; le cochevis, *al. cristata*, L.; la calandre, *al. calandra*, L. et *alauda spinoletta*. On croyait qu'elles empêchaient la colique lorsqu'on en mangeait, car les Romains et les Grecs marchant les pieds nus étaient exposés à des coliques après le repas, s'ils sortaient au froid

et à l'humidité, suivant la remarque du médecin Vincent Butius; c'est pourquoi ils buvaient aussi de l'eau chaude.

LE BECFIGUE, *motacilla ficedula*, L. Oiseau délicieux, selon les Romains, comme l'est chez nous l'ORTOLAN (*emberiza hortulana*, L.) Il est surtout gras en automne. Aulus Gellius, lib. 15, cap. 8, dit qu'aucun autre oiseau que le becfigue ne se mangeait en entier. Martial veut qu'on le poivre. Les *motac. œnanthe*, et *alba*, etc.; les motteux sont encore des oiseaux délicats en automne.

LES ROUGES-GORGES, *motac. rubecula*, L. et les FAUVETTES, *mot. hortensis*, L., étaient aussi servis sur table, comme à présent.

LE MOINEAU, *fringilla domestica*, L., le pinson, *fring. cœlebs*, L., le friquet, *fr. montana*, L., etc., et d'autres petites espèces étaient une nourriture populaire. On croyait que la chair du moineau excitait à l'amour, car cet oiseau est très-libidineux. On l'élevait pour l'amusement, comme le moineau de la Lesbie, de Catulle.

Des oiseaux parlans ou chantans étaient aussi immolés par fantaisie au luxe des tables, tels étaient le ROSSIGNOL, *motacilla luscinia*, L., cette voix emplumée, comme l'appelle un poëte, car cet oiseau n'a presque pas de chair. L'ÉTOURNEAU, *sturnus vulgaris*, L., était admis également sur les tables, selon Athénée, lib. 2, et Pline, lib. 10, c. 42; surtout en automne et avec des merles.

Les PERROQUETS que les gourmands voulurent savourer étaient la perruche à collier, *psittacus Alexandri*, L., car ce fut le premier perroquet connu et apporté en Europe, du temps d'Alexandre, et probablement aussi le jaco ou perroquet cendré, *psitt. erythacus*, L.

Il y avait encore des hupettes, *upupa epops*, L., des alcyons, *alcedo ispida*, L., des pics, *picus viridis*, L., *picus major*, L., etc.; diverses corneilles, le choucas des Alpes, *corvus pyrrhocorax*, L.; le geai, *corv. glandarius*, L.; le choucas ordinaire, *corv. monedula*, L.; le corbeau, *corv. corax*, L.; la corneille, *corv. corone*, L.; la pie, *corv. pica*, L., etc.: mais leur chair dure était peu estimée, cependant on en mange en Europe et aussi en Amérique.

Nous ne citerons pas une multitude d'autres oiseaux nommés dans Pline, Galien et divers auteurs. On en faisait rarement usage en alimens.

LA SALANGANE, *Hirundo esculenta*, L., prépare, sur les bords des mers des Indes et de Chine des nids avec des fucus alimentaires ou avec divers mollusques, qu'elle colle aux rochers. Ces nids se mangent et fournissent une nourriture gélatineuse, aromatique, considérée comme très-analeptique. *Voyez* p. 115.

3° *Des Reptiles.*

Peu de ces animaux servaient de nourriture chez les anciens. Ils rejetaient les GRENOUILLES qu'on mange en France et ailleurs, *rana esculenta*, L., et quelquefois aussi la *rana temporaria*. On a souvent fait usage de la VIPÈRE, *vipera berus*, comme un aliment et un remède contre les maladies cutanées, la lèpre; ce qui est encore usitée parmi les nègres, ainsi que la chair du serpent devin, *boa constrictor*, L., qui passe pour fort délicate. Il en est de même de la chair du lézard IGUANE, *iguana delicatissima*, Daudin, vantée contre l'infection vénérienne comme les anolis. On trouve que les anciens ont mangé quelques LÉZARDS, comme le *lacerta viridis*, L. En Grèce, on ne dédaignait pas la chair de la TORTUE marine, *testudo mydas*, L. La tortue terrestre, *testudo græca*, L., se servait aussi sur les tables chez les anciens Grecs : les modernes en mangent fréquemment; et on emploie la chair de la *testudo orbicularis*, L., en bouillons restaurans; aussi, la *testudo lutaria*. Mais, en général, ces animaux étaient plus employés comme médicamens, ainsi que les serpens, que comme nourriture. *Voyez* p. 116.

4° *Des Poissons.*

Autrefois les Egyptiens, les Syriens, et même les Grecs, s'abstenaient d'en manger, comme étant une chair sacrée. Pythagore avait aussi défendu d'en goûter à ses disciples (Plutarq. lib. 8. *Sympos. quæst.* 8.) Mais les poissons devinrent par la suite si recherchés, qu'il était du bon ton d'en faire sa principale nourriture chez les Rhodiens, les autres Grecs, et même chez les Romains devenus riches et puissans. Rien n'égala jamais la passion qu'ils apportèrent dans ce genre d'alimens, tandis que les héros des âges antiques les rejetaient, au rapport de Platon, comme trop délicats (1). Les Romains établirent des viviers magnifiques

(1) En effet la chair de poisson, quoique très-muqueuse pour l'ordinaire, donne bien moins d'extrait nutritif que la chair de quadru-

pour nourrir ces animaux, et y dépensèrent des sommes énormes. Licinius Muræna en acquit son surnom. Lucullus fit transporter une montagne afin de faire entrer une anse de mer dans son vivier. Plusieurs poissons lui revenaient à cent louis et plus la pièce. On apprenait à des murènes, sortes d'anguilles, à venir à la voix ou au bruit d'une clochette : *Natat ad magistrum delicata murœna*, dit Martial. Divers poissons étaient achetés plus cher que des esclaves. On croyait que la nourriture de marée excitait la luxure, et Galien la regarde comme propre aux vieillards, aux personnes délicates (lib. 3, c. 29, *Aliment. facult.*). Après le poisson l'on mangeait des figues, comme après la chair, des légumes. Enfin le poisson était devenu si vulgaire, que l'on dédaignait même le brochet dans les tavernes de Rome, au rapport d'Ausone, *in Mosellâ*. Mais il ne paraît point que les anciens connussent le hareng, la morue et quelques autres poissons du nord, si usités aujourd'hui dans toute l'Europe. Apicius faisait mourir les poissons dans le *garum* avant de les faire cuire.

Les poissons des eaux vives et courantes sont généralement plus salubres et d'une chair plus ferme que les espèces des lacs et des eaux stagnantes, vaseuses, ou qui se retirent dans la boue noire des criques et des anses de mer, ou dans les marécages fangeux : telles sont les anguilles, les congres, les raies, les moutelles, les lamproies, dont la chair est glutineuse, grasse et pesante, etc. Au contraire, les poissons qui se plaisent dans les fonds rocailleux, les eaux agitées et limpides, tels que les saumons, les truites, l'ombre, l'éperlan, les perches, etc., sont les plus sains ; ils ont des écailles, des nageoires épineuses, tandis que les précédens ont des os cartilagineux ou mous, une peau très-muqueuse et presque nue. Les poissons de haute mer sont aussi plus fermes et leur chair est plus sèche que celle des poissons fluviatiles. La nourriture de poissons offre bien moins de restauration que la chair ; aussi sont-ils du *maigre*, et ils affaiblissent, comme on le voit par les religieux astreints à vivre de poisson. Cette nourriture est plus facilement putrescible que toute autre, et dis-

---

pède. Ainsi, quoique quatre onces de chair de bœuf ne donnent que 108 grains d'extrait, et la chair de carpe 152 grains, ou la chair de brochet 168 grains, cependant ces dernières ne sont que de la colle, tandis que le bœuf donne une matière succulente. Geoffroy, *Mém. acad. sc.* 1730, 1732.

pose aux maladies putrides, ainsi qu'aux affections vermineuses, au scorbut, aux ulcères, aux maladies de peau, gale, dartres, lèpre. Les animaux mêmes, les oiseaux, qui vivent de poissons, contractent une saveur rance dans leur chair, leur graisse et même leurs œufs. Plusieurs poissons des fonds vaseux deviennent vénéneux. Voici les espèces les plus usitées.

LA LAMPROIE, *Petromyzon marinus*, L., qui est probablement l'*exormiston* de Cassiodore, lib. 12, *Var. epist.* 14, était moins estimée que la suivante.

LE PRIKA ou LAMPROIE D'EAU DOUCE, *petr. fluviatilis*, L. ou la γαλάξια de Galien, lib. 3, *Aliment. facult.*, était d'un grand prix sur les tables romaines. Ausone, *in Mosellâ*, la décrit sous le nom de *mustella*; aussi Pline, lib. 9, c. 17. Alimens lourds.

LES RAIES, outre la torpille, *raja torpedo*, L., les anciens connaissaient la cendrée ou blanche, *raja batis*, L.; le miralet, ou raie à miroir, *ra. miraletus*, L.; l'aigle ou ratepenade, *raja aquila*, L., qui a un dard pointu; la pastenaque, *raja pastinaca*, L.; la bouclée, *raja clavata*, L., etc. Mais ces poissons n'étaient pas estimés pour leur chair, et ne servaient guère qu'au bas peuple. Leur chair dure a besoin d'être attendrie, comme celle de la *raja oxyrhinchus*, etc.

LES SQUALES, comme l'ange, *Squalus squatina*, L., l'aiguilat, *sq. acanthias*, L., le glauque, *sq. glaucus*, L. le milandre, *sq. galeus*, L., la roussette, *sq. catulus*, L., et le requin, *sq. carcharias*, L., connus des anciens, servaient fort peu d'alimens aux riches, mais aux gens du voisinage de la mer. Le marteau, *sq. zygœna*, est aussi un aliment grossier.

LA RAIE PÊCHERESSE, *Lophius piscatorius*, ou diable de mer, poisson hideux, peut se manger.

LE POISSON LUNE, *Tetraodon mola*, L. Son foie est bon à manger, mais par fois nuisible. On le pêche dans la Méditerranée; il n'est pas vénéneux cependant comme le *tetraodon ocellatus* des fleuves de la Chine et de l'Inde. Son contre-poison est une herbe très-amère, espèce de liane ménispermes.

L'ESTURGEON ordinaire, *Acipenser sturio*, L.

était l'un des plus précieux poissons, et réservé pour la table des grands, comme étant de qualité noble, selon Ovide, *halieutic.* On sait avec quelles cérémonies on le servait, au rapport de Macrobe, lib. 3, *Saturnal.* Il était moins estimé du temps de Vespasien, suivant Pline, lib. 9; mais beaucoup sous Alexandre Sévère.

L'*elops* des anciens paraît avoir été notre grand esturgeon ou ichthyocolle, *Acipenser huso*, L., qu'on prenait en Pamphilie et vers l'embouchure du Volga (Pline, lib. 9, c. 15, et Columelle, lib. 8). On sait que le *caviaro* des Italiens et des Grecs est préparé avec ses œufs sur les bords de la mer Noire ou du Pont-Euxin. Aujourd'hui le sterlet, *acipenser ruthenus*, L., et le tuck, *acipenser tuka*, de Kramer, variété connue dans le Danube, sont des poissons très-estimés.

Le *caper* de Pline, lib. 9, c. 51, est le *balistes capriscus*, L., ou le BALISTE PORC qui rend un bruit semblable au grognement du porc quand on le saisit. Ses couleurs sont vives et brillantes, et plus remarquables que l'excellence de sa chair. Le καπρος était en Grèce d'un prix exorbitant. Le poisson-vieille, *balistes vetula*, L., est curieux par sa forme.

LES ANGUILLES. La fameuse murène des anciens, *murœna helena*, L. (*murœnophis*, de Lacépède), qu'on apprivoisait, fut d'abord élevée dans des viviers par Hirtius, qui en céda six mille individus à César. Les meilleures venaient du détroit de Sicile, et aussi de Tartessa, et Vitellius aimait beaucoup leurs laites. Celle du Tibre était mauvaise, selon Galien, lib. 3, *Alim. facult.* C'était la *murœna anguilla*, L., ou l'anguille ordinaire. Archestrate, qui vivait en Sardanapale, disait que les Messéniens étaient les plus heureux des hommes, parce qu'ils avaient grand nombre d'anguilles. Celles du lac Céphise étaient très-grosses. Aussi les Grecs les aimaient beaucoup, quoique les médecins les reconnussent comme aujourd'hui de difficile digestion.

LE CONGRE, *murœna conger*, L., qui parvient jusqu'à dix pieds de long, était aussi regardé comme délicieux, surtout sa tête. On préférait ceux de Sicyone; mais les Romains en usaient rarement. On cuisait ces poissons dans des feuilles de bette.

LA DONZELLE BARBUE, *Ophidium barbatum*, L.,

est citée par Pline, lib. 32, c. 9, comme servant d'aliment aussi.

LA VIVE, ou DRAGON DE MER, *Trachinus draco*, L., qui est l'*araneus* de Pline, lib. 9, cap. 27 et 48, a la chair blanche et bonne, mais elle porte un aiguillon dont la piqûre est dangereuse.

LES GADES, LE MERLUS ou LA MERLUCHE, *Gadus merlucius*, L. Jadis les Romains faisaient beaucoup de cas de son foie qui est jaune et très-huileux : mais sa chair devenait quelquefois gluante, au rapport de Galien (Voyez aussi Pline, lib. 9, cap. 17). C'était l'*asellus* des anciens, mis immédiatement après l'esturgeon pour l'excellence de sa chair. Les *gadus molva*, ou la lingue qui se sale; le sey, *gadus virens*, le pollak, *gadus pollachius*, le tacaud, *gadus barbatus*, le colin, *gadus carbonarius*, L., sont encore de bons poissons ordinaires.

L'ANON, *Gadus æglefinus*, L., ou ὄνος des Grecs, nommé aussi *callarias* par quelques auteurs (quoique différent du *gadus callarias*, L., ou nawaga), a des rapports avec la MORUE (*gadus morhua*, L.), qui était ignorée des anciens, mais qui est un poisson très-fréquent aujourd'hui en aliment, nommé par les Allemands, *cabéliau*, et quand il est sec, *stockfisch*. Mais cet ancien callarias était petit, et peut-être doit-on le rapporter au capelan, *gadus minutus*, L., connu dans la Méditerranée. On ne connaissait pas jadis en Grèce et à Rome, le MERLAN, *gadus merlangus*, L., dont on fait maintenant une si énorme consommation.

LA MUSTÈLE, *Gadus mustela*, L., et la LOTE, *gadus lota*, L., n'étaient pas absolument ignorées, mais elles étaient assez rares et peu recherchées. La mustèle se trouve dans la Méditerranée, et la lote dans les eaux douces.

LES PERCEPIERRES, LE LIÈVRE, *Blennius ocellaris*, L.; la molle, *blennius phycis*, L.; la baveuse, *blennius pholis*, L.; la coquillade, *blennius galerita*, L., et quelques autres, ont été quelquefois employées comme aliment par les anciens, mais leur chair muqueuse et huileuse les faisait fort peu rechercher, comme à présent.

LE DOFIN, *coryphæna hippurus*, L., dont Pline a parlé, lib. IX, cap. 16, était admis sur les tables, lib. XXXII, cap. 11, comme un bon poisson pélagien ou de haute mer.

Ce poisson, appelé aussi dorade, diffère du *sparus aurata*, L., qui porte le même nom.

L'APHYE, ou loche de mer, *gobius aphya*, L.; le boulereau, *gob. niger*, L., ou le bouc de mer d'Aristote, et le boulerot blanc, *gob. jozo*, L., étaient fort bien connus des anciens; mais leur chair maigre, quoique assez agréable, ne paroissait pas assez relevée pour la table des riches. On en faisait du garum commun.

LE CHABOT ou MEUNIER, *cottus gobio*, L., a la chair délicate, selon Aristote; c'est peut-être l'*apriculus* des Romains :

Apriculum piscem scito primum esse Tarenti,

dit Ennius. Le scorpion marin, *cott. scorpius*, L., rend un bruit quand on le saisit; il était jadis connu, mais sa chair est indigeste; elle passe pour vénimeuse à tort.

LES RASCASSES, le PORC, *scorpœna porcus*, L., et la truie, *scorp. scrofa*, L., sont citées dans Pline, lib. IX, cap. 51, et lib. XXXII, cap. 5; mais on en mangeait peu. On redoutait beaucoup la piqûre de leurs aiguillons, avec raison. C'était comme médicament qu'elles s'employaient contre les maladies da la vessie, du foie, etc. Hippocrate recommandait leur fiel comme très-emménagogue.

LA DORÉE, ou le poisson de Saint-Pierre, *zeus faber*, L., était jadis comme aujourd'hui, l'un des poissons les plus estimés pour la délicatesse de sa chair, selon Ovide, *Halicuticon*, et Pline, lib. IX, cap. 18, et lib. XXXII, cap. 11. Le *capros aper*, de Lacépède, ou le sanglier, était connu aussi, mais sa chair est dure et fétide.

LES PLEURONECTES de toutes espèces étaient présentés souvent sur les tables les plus somptueuses. Le grand TURBOT, *pleuronectes maximus*, L., qui fut apporté d'Ancône à Domitien, et pour lequel il fit assembler l'auguste sénat de Rome; le carrelet, *pleur. rhombus*, L.; la plie, *pleur. platessa*, L.; le grand flétan, *pleur. hippoglossus*, L.; la limande, *pleur. limanda*, L.; la sole, *pleur. solea*, L.; le flez, *pleur. flesus*, L.; *pleur. linguatula*, L., ou la languette; le *pleur. cynoglossus*, ou le pôle; le *pleur. platessoïdes* ou le flyndre, et d'autres espèces, passent pour les meilleurs poissons avec raison; ils étaient jadis d'un haut prix. Le moineau de mer,

pleur. passer, L., ou le ψεττα des Grecs passait également pour délicieux. Horace, lib. II, sat. 8, dit :

> .... *Cum passeris atque*
> *Ingustata mihi porrexit ilia rhombi.*

La sole est nommée *linguacula* par Varron et Festus. Ausone vante la plie dans son élégie sur la Moselle. Dans Athénée, lib. IV, un parasite nomme la sole semelle des Dieux, par allusion à son nom. Perse, *Sat.* VI, dit qu'il n'appartenait pas aux affranchis de manger du carrelet. Le meilleur venait de Ravenne. Galien recommande l'usage de ces poissons comme excellens et légers à digérer, lib. III, *alim. fac.*, cap. 29, et lib. VII, *method. med.*, et lib. *de attenuantis victûs rat.* cap. 6. Aristote et les Grecs n'ont pas connu, ce me semble, diverses espèces du nord; cependant, en Sicile et à Athènes le carelet, la plie, etc., étaient des poissons fort estimés.

Le GORAMY de l'Ile de France, *Osphronemus gorany*, Lacép. Excellent poisson d'eau douce, long de 5 pieds.

LES SPARES jouissaient encore d'une bien plus haute estime; la DORADE, *sparus aurata*, L., dédiée à Vénus, à cause de sa beauté, emblême de la fécondité, et poisson saxatile très-délicat, était si recherchée qu'elle se vendait fort cher. Sergius, patricien de Rome, eut le surnom d'*aurata*. Les dorades qu'on avait apportées dans le lac Lucrin étaient préférées, selon Martial :

> *Non omnis laudem pretiumque aurata meretur,*
> *Sed cui solus erit concha lucrina cibus.*

LE PAGEL, *sparus erythrinus*, L., le pagre, *sp. pagrus*, L.; le sargue, *sp. sargus*, L., méritaient également l'accueil qu'on leur faisait à cause de leur chair exquise, ainsi que le bogue, *sparus boops*, la saupe, *sp. salpa*, etc.; mais le sparaillon, *sp. annularis*, L., l'oblade, *sp. melanurus*, L., la mandole, *sp. mœna*, L.; le canthère, *sp. cantharus*, L.; le morme, *sp. mormyrus*, L.; la brême de mer, *sparus brama*, Lacép., le denté, *sparus dentex*, L., etc., ont la chair moins agréable, et ne servaient qu'au peuple.

LE PICAREL, *Sparus smaris*, L., était très-distingué, car c'était avec lui que se préparait le commun *garum* des Romains, selon Pline, lib. 31, n° 43. Aussi, nomme-t-on encore ce poisson *garou*, sur nos côtes. Cet assaisonnement

se faisait en laissant putréfier le *garus* dans de la saumure, avec divers aromates. Il en résultait une liqueur noire, piquante, qui était une vraie pourriture selon Sénèque et Suidas, et dont l'odeur était détestable. Senec., *ep.* 95. Mais on en fit ensuite avec d'autres poissons plus précieux.

LES LABRES comprennent l'espèce la plus recherchée chez les anciens. Le fameux SCARE, *labrus scarus*, L., *cheilinus scarus*, Lacép. qu'on croyait ruminant, et qui, étant commun sur les côtes de la Grèce, fut apporté exprès sur les rivages de la Campanie, du temps de Tibère et de Claude, par une flotte de navires. Il fallut cinq ans pour l'y acclimater. Les gourmands surnommèrent sa chair, le cerveau de Jupiter, selon Apulée, *in Apologet.* Ovide, *Halieut.*, dit qu'il rumine les herbes ou fucus dont il se nourrit (Pline, lib. 9). Epicharme prétendait que les dieux mêmes ne rejetteraient pas ses excrémens; car Martial assure que les entrailles sont ce qu'il y a de meilleur dans ce poisson. Les foies des scares entraient dans le fameux plat de Vitellius. Sa chair est friable, légère, comme celle de tous les saxatiles, selon Galien, lib. 3, *alim. facult.* Oppien vante extrêmement ce poisson, *halieuticon;* mais il ne rumine pas réellement.

Les autres labres dont la chair était encore recherchée, sont l'hépate, *labrus hepatus*, L., le tourd, *labrus turdus*, L., vanté par Alexandre de Tralles, dans la pleurésie; c'est un beau et un bon poisson; le merle, *labrus merula*, L., qui, suivant Oppien, n'est que le mâle du précédent; la girelle, *lab. julis*, L., qui est très-belle et d'une chair savoureuse (non vénéneuse comme le croyait Ælien); le canude, *lab. cynœdus*, L. qui nage par couple, et dont la chair est excellente pour les estomacs faibles; la vieille, *lab. vetula*, L., etc. Les *labr. tinca*, et *labr. pavo* ou paon de mer, sont d'assez beaux et bons poissons.

LE CORBEAU DE MER, *sciœna umbra*, L., parvient promptement à sa croissance; c'est l'un des poissons fins de la Méditerranée, cité par Aristote, Pline et les autres anciens. On en faisait aussi du *garum.* On croyait que son foie fortifiait la vue (comme celui du poisson de Tobie, *ammodytes tobianus*, L., dont parle l'Ecriture sainte.)

LA PERCHE, *perca fluviatilis*, L., jadis très-vantée, Ausone dit d'elle :

> *Nec te, delicias mensarum, perca, silebo*, etc.

Les Romains en faisaient le plus grand cas, ainsi que de l'ombre, *sciœna cirrhosa*, L., dont la tête était surtout recherchée. La *perca marina* a la chair tendre et grasse.

LE LOUP, *perca labrax*, L. *centropomus punctatus*, Lacép., était ce fameux poisson dont Horace, liv. 2, serm. 2, fait mention :

> *Undè datum sentis lupus hic tiberinus, an alto*
> *Captus hiet, etc.*

Celui pris entre les ponts du Tibre était excellent, comme celui de Mégare en Grèce. On préférait surtout la tête. Celse, lib. II, cap. 20, et Galien, lib. III, *alim. fac.*, préconisent sa chair. Ce poisson est très-vorace, d'où lui vient son nom.

LE SANDAT, *perca lucio perca*, L. (centropome de Lacép.), analogue au brochet, et d'autres espèces, étaient fort estimés, jadis, comme à présent. Les *perca cernua*, *p. zingel*, *p. alburnus*, etc., le sont encore.

LE MAQUEREAU, *scomber scomber*, L. Voici encore un poisson bien accueilli sur les anciennes tables. On le pêchait principalement sur les côtes d'Espagne, mais son plus grand emploi était pour le garum le plus exquis selon Martial :

> *Expirantis adhuc scombri de sanguine primo,*
> *Accipe fastosum, munera cara, garum.*

C'était ainsi le sang, les entrailles de ce poisson, macéré et pourris dans la saumure. Pline, lib. XXXI, cap. 8. Galien, lib. III, *de compos. medicam.*, dit que cet assaisonnement était noir; il était si cher que le conge (mesure de trois litres ou pintes) valait deux mille pièces d'argent. On y mêlait tantôt du vin (*œnogarum*), du vinaigre (*oxygarum*); de l'eau (*hydrogarum*), de l'huile (*oleogarum*); on y ajoutait du poivre, etc., et on en assaisonnait presque tous les mets pour exciter l'appétit. Quoique d'odeur puante, quelques personnes en portaient sur elles en manière de parfum, selon Martial, lib. II, épigr. 93; voyez aussi *id.*, lib. III, épigr. 49.

LE THON, *scomber thynnus*; L., se mangeait principalement en *salsamenta* ou salaisons, et la saumure découlant du thon mariné servait beaucoup en assaisonnement sous le nom de *muria*. C'était à Antipolis, à Thurium et

en Dalmatie que se préparait la meilleure. Horace, lib. II, sat. IV, vante celle de Byzance :

Quod pingui miscere mero, mariâque decebit
Non aliâ quam quâ Byzantia putruit orcâ.

On la préparait au printemps, époque de la pêche. Le *lacertus piscis*, le *glaucus*, qu'on prenait seulement en été, et le *cordylus*, étaient des espèces de thons; peut-être les *scomber germon*, Lacép., et *sc. trachurus*, L., et le *sc. colias*, L.; également employés en salaisons, et assaisonnés ensuite de silphium ou d'assa-fœtida. Voyez aussi Martial, lib. X, epigr. 48, et lib. XI, epigr. 13. Les œufs de ces poissons, salés, s'employaient comme l'est aujourd'hui la *Boutargue*. On les couvrait de rue.

LA BONITE, *scomber pelamis*, L., bon poisson de salaison, jadis aussi: l'on nommait ses chairs salées *cybia*, ou *melandrya*, ou *elacatena*, suivant les pays où elles s'apprêtaient. On préférait celles de Cadix, ensuite celles de la Sardaigne. Tout cela remplaçait notre morue et nos harengs salés.

LE SURMULET, *mullus barbatus*, L., le plus fameux de tous les poissons chez les Romains, est notre ROUGET; et comme ils n'avaient pas pu l'élever dans des viviers (Columell., lib. VIII, cap. 17), il était rare et très-cher, vu sa petitesse, car les plus gros ne pesaient pas deux livres. Suétone (*in Tiber.*) apprend que trois de ces poissons furent payés 30,000 sesterces, c'est 6000 francs. Juvénal dit, sat. IV, que Crispinus

. . . . *Mullum sex millibus emit,*
Æquantem sanè paribus sestercia libris.

Le foie et la tête passaient pour les morceaux les plus exquis au palais des gourmands, au rapport de Galien et d'Aëtius, lib. II, cap. 79. On faisait périr cet animal dans le garum pur lui donner bon goût. On jouissait aussi du plaisir de le voir mourir, car il changeait de couleur, devenant pâle et verdâtre, selon Pline, lib. IX, cap. 17, et Sénèque, lib. III, *natural. quæst.*; ce qui fait dire à celui-ci des Romains: *oculis quoque gulosi sunt*. On distinguait les rougets de diverses régions. Héliogabale fit plus : il voulut remplir des plats des seuls barbillons de ce poisson dont il fallait d'immenses quantités et avec des dépenses épouvantables. Apicius inventa un assaisonne-

ment très-recherché, *alec*, fait avec des foies de rouget (Pline, lib. XXXI, cap. 8), et il y joignait des huîtres, des oursins de mer, des orties marines, de la chair d'homards et mille autre choses. Pour l'*alec* vulgaire, c'était la portion des poissons qui ne s'était pas entièrement dissoute dans le garum. La Corse et la Sicile fournissaient les meilleurs surmulets, suivant Juvénal, *Sat.* V. Sa chair, blanche, friable, louée par Galien, lib. III, *aliment. fac.*, est encore trouvée de bon goût aujourd'hui, comme celle du *mullus imberbis*, L.

LE BARBET ou MULET BARBARIN, *Mullus surmuletus*, L., consacré jadis à Lucine, parce qu'il frayait, dit-on, trois fois par an, était aussi recherché que le précédent par la grossière gourmandise des Romains dégénérés et esclaves; ils faisaient gloire de ces extravagances, et leur absurde barbarie se repaissait de voir les tourmens de ce poisson expirant dans des vases de cristal. En devenant lâches et rampans, ils étaient aussi devenus féroces.

LES TRIGLES, tels que le PERLON ou ROUGET, *Trigla cuculus*, L., le MALARMAT, *Trigla loricata*, L., l'HIRONDELLE ou GALLINE, *Trigla hirundo*, L., qui est le *Corvus* de Pline, lib. 8, cap. 43 (parce qu'il fait, quand on le saisit, entendre un bruit comme le croassement du corbeau), étaient et sont des poissons délicats, aussi bien que la *Trigla lyra* ou le GROGNANT; la *Trigla lucerna* ou le MILAN, qui est phosphorique, a la chair plus dure que celle du GURNEAU, *Trigla gurnardus*. Plusieurs de ces espèces à longues nageoires sont des poissons volans.

LA LOCHE, *Cobitis barbatula*, L., qui est la MOUTELLE ou BARBOTTE, et la LOCHE d'étang, *Cobitis fossilis*, L., se mangeaient jadis en friture comme à présent.

LE MAL, *Silurus glanis*, L., le plus gros poisson d'eau douce avec l'esturgeon, était aussi en usage chez les anciens. Pline dit qu'il vit surtout dans le Mein en Allemagne, et est très-vorace; mais sa chair molle et indigeste était peu estimée et à bas prix (Juvénal, *Sat.* 14, le dit aussi). Les Rhodiens en mangeaient beaucoup cependant. Ce *silurus* était peut-être celui d'Ausone, qui donnait ce nom à l'esturgeon; Athénée nomme *hycca*, le silure. On en préparait un *garum* ou *liquamen*, suivant Cœlius Aurelian., *Tard. pass.*, lib. 2, cap. 1; et Aetius, *Tetrab.*, lib. 1, sect. 2, cap. 159.

LES SAUMONS, *Salmo salar*, L. L'espèce ordinaire paraît avoir été ignorée des Grecs, mais non des Romains, et l'on pense que c'est l'*anchorago* de Cassiodore (*de Mensâ principis*, lib. 19, epist. 4). Cependant on apportait jadis en Grèce de ces poissons salés, du Niéper et du Danube; mais c'était peut-être le HEUCH, *Salmo hucho*, L. Pline dit que le saumon de Gascogne est préférable à tout autre (*Hist. mund.*, lib. 9, cap. 18). Ausone décrit le saumon de la Moselle :

> *Nec te, puniceo rutilantem viscere salmo,*
> *Transierim, etc.*

La TRUITE SAUMONÉE était connue aussi, *Salmo trutta*, L.; il semble que les anciens aient préféré la TRUITE commune des rivières, *Salmo fario*, L. Aujourd'hui l'OMBLE CHEVALIER ou le *Salmo umbla*, L., du lac de Genève est le plus recherché parmi ces espèces, et l'on voit les plus beaux se vendre jusqu'à 400 francs, lorsqu'ils atteignent quatre pieds de longueur. L'OMBLE, *Salmo salvelinus*, L., l'EPERLAN, *S. eperlanus*, L., le LAVARET, *S. lavaretus*, L., le THYMALLE (1), *S. thymallus*, L., l'OMBRE BLEU de Suisse, *S. Wartmanni*, L., etc., sont encore très-estimés des gourmets. Aussi, les *Salmo albula*, *oxyrhinchus* ou le hautin, *Salmo alpinus* ou la bergforelle, passent pour d'excellens poissons.

LES BROCHETS, *Esox lucius*, L., avaient peu de prix jadis. L'ORPHIE OU BROCHE, *Esox belone*, a une chair dure et maigre, ainsi que le SPET, *Esox sphyræna*, également connu des anciens, mais celui-ci à la chair meilleure.

LE MUGE, *Mugil cephalus*, L., ou le MULET (différent des *Mullus*), était encore l'un des excellens poissons des anciens; ils l'avaient accoutumé à des viviers d'eau douce (Varron, *Rei rustic.*, lib. 3, et Columella, lib. 8). A cause de sa grosse tête, on le nommait aussi *capito*. Celui d'Abdère et de Sinope était le meilleur en Grèce, dans l'hiver surtout, et sa tête était la partie la plus recherchée. On

---

(1) Ce nom lui a été donné à cause de son odeur approchante de celle du thym, selon Ælien, lib. XII, *Hist. anim.*, cap. 49. Mais cette odeur, quoique meilleure que celle des autres poissons, n'est pas celle du thym. Saint Ambroise, lib. VI de son *Hexameron*, fait un éloge magnifique de ce poisson de l'Adige et du Tésin.

faisait avec ses œufs des ὠὰ τάριχα ou de la *boutargue*, comme aujourd'hui encore. Ce sont ses œufs salés et séchés au soleil. On en mange beaucoup dans le Midi, de même que du *caviaro*, ou des œufs salés d'esturgeon.

L'ALOSE, *Clupea alosa*, L., était la θρίσσα d'Aristote; la SARDINE, *Clupea sprattus*, L., et surtout l'ANCHOIS, *Clupea encrasicolus*, L., se servaient sur les tables des anciens, mais principalement marinés ou en salaisons. Les anchois, ἐγγραυλοι des Grecs, grillés et macérés dans du vinaigre, forment une espèce de garum, selon Rondelet, *de Piscibus*, pag. 210. On dit que souvent le CAILLEUX-TASSART, *Clupea thrissa*, des côtes d'Amérique, est vénéneux, quoique d'une chair sapide. Le HARENG est le *clup. harengus*, L.

LES CARPES, *Cyprinus carpio*, L. L'espèce ordinaire et la reine des carpes ou à grandes écailles, λεπιδωτος, étaient fort employées en nourritures par les anciens Grecs et Romains. Cassiodore vante les carpeaux du Danube, pour la table des rois; et le lac de la Garde, en Italie, était si renommé pour ces poissons, que des empereurs d'Autriche y sont venus pêcher (Petr. Bembo, *Hist. venet.*, lib. I). Il est probable que les anciens ne dédaignaient ni le BARBEAU, *Cyprinus barbus*, L., ni la TANCHE, *Cipr. tinca*, L., ni la BRÊME, *Cypr. brama*, L., ni la CHEVANE ou le MEUNIER, *Cypr. jeses*, L., ni la BORDELIÈRE, *Cypr. blicca*, de Bloch, ni le CHARACIN, *Cypr. carassius*, ni même les petites espèces telles que le GOUJON, *Cypr. gobio*, L., le GARDON, *Cypr. rutilus*, L., le VAIRON, *Cypr. phoxinus*, L., etc.

LA JOÈLE ou PRESTRE, *Atherina hepsetus*, L., se pêche en assez grande abondance dans la Méditerranée, pour fournir un bon aliment.

Toute cette revue de poissons démontre que les anciens en faisaient un grand emploi dans leurs repas, comme les modernes; car, comme ces peuples habitaient autour de la Méditerranée et dans des contrées où les lacs et les rivières sont multipliés, ils étaient devenus en grande partie ichthyophages.

5° *Des mollusques, des crustacés, des insectes et des vers servant de nourriture.*

Parmi les mollusques nus ou malacodermes, les SÈCHES, *sepia officinalis*, L., le CALMAR, *sepia loligo*, L., qui donne

une sorte d'encre, la petite sèche, *sepia sepiola*, L., et le poulpe commun, *sepia octopus*, L., servaient très-fréquemment en aliment, chez les Grecs surtout; mais Hippocrate, lib. 2. *de diæta*, et Galien, lib. 3, *aliment. facult.*, c. 34, disent avec raison que leur chair est dure et de difficile digestion. Elle devient rouge, en la salant avec du nitre. Suivant Perse, *Satyr.* 3, l'on employait la liqueur noire du calmar, comme de l'encre; quelquefois elle était rougeâtre, selon Oppien (*Halieuticon*). Pline parle d'un poulpe immense, du poids de 700 livres et avec des bras longs de 30 pieds, lib. 9, c. 30. Diogène le cynique ayant voulu manger un poulpe cru, pour s'habituer à la chair crue, en mourut. On attendrissait sa chair en la battant. On croyait qu'elle excitait à l'amour; c'est pourquoi un vieil *amateur* dit dans Plaute (*in casina*):

Emi sepiolas, lepadas, lolligiunculas.

Au reste, on ne mangeait que les plus jeunes de ces mollusques. L'encre de la *sepia media* est âcre.

Dans les testacés univalves, on recherchait diverses patelles ou les LÉPAS, comme la *patella vulgata*, L.; le garnot, *patella crepidula*, L., le lépas treillis, *patella græca*, L., etc.

Les univalves, roulés en spire, offraient quelques espèces propres à nourrir, outre les COLIMAÇONS, *helix pomatia*, L., que mangeaient les anciens; ils faisaient plus, car les Romains les savaient engraisser dans des lieux préparés exprès. Suivant Pline, ce fut Fulvius Hirpinus qui, le premier, prit ce soin, lib. 9, cap. 56. Varron dit, lib. 3, cap. 14, qu'on employait pour cela une cruche dans laquelle on mettait du son et du moût cuit en sapa. Ces colimaçons devenaient ainsi très-gros; ils servaient à exciter l'appétit des buveurs; d'après Horace; on les servait grillés sur des grils d'argent. Aujourd'hui le bouillon de colimaçons sert aux hectiques.

Les autres turbinées qu'on mangeait, étaient l'animal qui donne la pourpre, *murex brandaris*, L., divers *strombus* des rochers; la trompette, *murex tritonis*, L., ou la conque des Tritons, donne une chair dure (c'est le *fasciolaire* de Lamarck); le gyrin, ou *murex gyrinus*, L., etc.; peut-être celui-ci est-il le *murex* de la côte de Baïes.

Il y avait un grand nombre de bivalves usitées dans les alimens, outre les HUÎTRES. Celles-ci (*ostrea edulis*, L.) étaient parquées, et Sergius Orata enseigna le premier l'art

de les conserver ainsi, Pline, lib. 9, ch. 54. Celles du lac Lucrin étaient excellentes; les Grecs préféraient celles d'Abydos, ou les Cyzicéniennes. On en faisait venir jusque des côtes d'Angleterre à Rome, Juvénal, *sat.* 4. Les fins gourmets distinguaient le lieu d'où elles venaient, dit Lucilius.

Quid? ego si cerno ostrea
Cognôrim fluvium, limum ac cœnum sapere ipsum.

Ausone préfère les huîtres de Bordeaux de son temps.

LE PIED D'ANE, *Spondylus gœderopus*, L., la grande pélerine, *pecten maximus*, L., diverses MOULES, *mytulus edulis*, L., qui sont parfois nuisibles, à cause du frai des méduses ou le *qual*, dont elles sont imprégnées, mais qu'on guérit avec l'éther, ou le suc de citron et le poivre; les bucardes, la coque, *cardium edule*, L., des conques et des chames, etc., servaient aussi à la table; mais il est difficile d'établir les espèces de coquillages qu'ils nommaient *leiostreæ*, *pelorides*, *pectunculi*, *glycymerides*, *spondyli*, *tridacnæ*, etc. Les DAILS ou pholades, *pholas dactylus*, L., qui se creusent des trous dans les rochers, et qui sont par fois phosphoriques, sont de bons coquillages sur les bords de la Méditerranée, déjà connus des anciens. Pline dit qu'on mangeait quelquefois des huîtres glacées, comme on fait aujourd'hui dans le nord de l'Europe. On en assaisonnait d'autres avec le garum, selon Martial, lib. 13.

LES GLANDS DE MER, *Lepas balanus*, L., surtout ceux d'Egypte, étaient estimés, selon Athénée. On en mangeait à l'entrée du repas avec des huîtres, d'après Macrobe, lib. 3. Héliogabale inventa des espèces de saucisses faites avec la chair de divers coquillages marins et des homards, des squilles, des langoustes, au rapport de Lampride: cependant Apicius, lib. 2, en a parlé avant l'époque de cet empereur; il y joignait la chair des sèches.

Après ces animaux se présentent les crustacés. Les gourmands de Rome s'en régalaient avec des asperges. Ils aimaient surtout la SQUILLE, *palœmon squilla*, Fabr. On en mettait aussi avec les murènes, comme aujourd'hui on ajoute des écrevisses à l'anguille.

Adfertur squillas inter murœna natantes,
In patinâ porrectâ.

LA CREVETTE ou SALICOQUE, *Palœmon locusta*, Fabr. Celle de Minturnes était la plus estimée d'Apicius. La

civade ou petite squille, *crangon vulgaris*, Fabr.; la cigale de mer, *scyllarus latus*, Fab.; les squinades, *maja squinado*, Latr., étaient surtout recherchées avec leurs œufs. L'ÉCREVISSE de rivière, *astacus fluviatilis*, Fab., et même le HOMARD, *astacus gammarus*, Fab., étaient à bas prix et peu estimés. Pour la LANGOUSTE, *palinurus vulgaris*, Fab., on la recherchait davantage. Il en était de même de quelques CRABES, tels que le *grancio* des Romains modernes, *cancer mœnas*, L., et du tourteau, *cancer pagurus*, L. Nous mangeons ordinairement en France, l'étrille, *portunus pubes*, Fab., et le *portunus depurator*, Fab. En Italie, les tables des grands admettent le granzo, *ocypodus fluviatilis*, Latr.

A l'égard des insectes proprement dits, on sait que les Athéniens mangeaient des cigales ordinaires, *tettigonia plebeia*, Fab., ou *cicada* de L., principalement à l'état des larves. Ils préféraient les mâles avant l'accouplement, et les femelles lorsqu'elles étaient pleines d'œufs, au rapport d'Aristote. On les faisait griller; elles étaient désignées sous le nom de *tettigometra*. Il faut les distinguer des cigales de mer dont nous venons de faire mention, et qui se servaient également sur leur table. Les Arabes, les Syriens et les Egyptiens ne dédaignaient point pareillement les SAUTERELLES surtout le *gryllus migratorius*, Fabr., ou celles de passage qui arrivent en nuées en ces pays. Le criquet de Tartarie, *gryllus tataricus*, Fab., celui d'Égypte, *gryllus Ægyptius*, Fab., le *gryllus gregarius* de Forskahl, et le *gryllus lineola*, Fab., sont encore des mets assez communs en Orient; on les fait cuire dans l'eau avec de l'huile de sésame. On croit que cette nourriture cause la maladie pédiculaire.

Les Grecs d'Asie et d'Ionie, les Phrygiens, aimaient avec passion le ver du *cossus* (non pas du *bombyx cossus*, L.), mais la larve du charanson des dattiers, *curculio palmarum*. Fabr., ou du ver palmiste, qui ronge le bois, et qui est blanc avec une tête brune. Les Indiens le mangent encore aujourd'hui. Voyez p. 149.

Quant au miel, ce don céleste, comme l'appelle Virgile, les anciens avaient mis en honneur celui du mont Hymette, près d'Athènes, et celui du mont Hybla, en Sicile. On estimait aussi les miels d'Espagne et du midi de la France. On sait que les anciens en faisaient divers condits, qu'ils en mêlaient au vin pour faire leur *mulsum*, à de la farine pour

divers gâteaux; le *puls*, espèce de polenta la plus délicate, se préparait avec du millet et du miel, au rapport de Festus. Les *bellaria* étaient des gâteaux faits avec de l'huile, le miel et la farine; on ajoutait du fromage pour les *placenta*, sorte de flans; les *crustula*, qu'on donnait surtout aux enfans, étaient des croquets ou pains d'épices au miel et au lait. On mangeait chaudes les *obelia*, oublies ou gauffres miellées, à la fin du repas. Les tartes froides, *scriblita frigida*, du second service, s'arrosaient de miel d'Espagne chauffé (Petron., *satiric*). Les anciens, comme on sait, ne connaissaient guère le sucre que par ouï-dire, comme étant un miel produit par des roseaux dans les Indes; Strabon, lib. 15; Arrian, *peripl. maris erythrœi;* Senec. *epist.* 84. Lucain dit, *Pharsal*, lib. 3, des Indiens :

Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine succos.

Pline, lib. 12, ch. 8, croyait que le sucre exsudait tel qu'une gomme de ces cannes, en morceaux gros comme une aveline, et il ne servait que pour la médecine. Galien ne l'employait que pour cet objet, lib. 7, *de simpl. medic. facult.* Le plus ancien auteur qui en parle est Théophraste, dans un fragment de son Traité sur le Miel. Paul d'Egine, lib. 2, l'a cité sous le nom de sel indien.

Après les insectes, on peut compter quelques espèces de zoophytes, usitées sur la table des anciens; tels étaient divers OURSINS DE MER. L'*echinus esculentus*, L., est le seul qu'on mange aujourd'hui; mais il paraît que les anciens en estimaient de diverses espèces, *voyez* Apicius, lib. 9, telles que les βρίσσοι, les σπατάγγαι, qui étaient fort gros. On en faisait venir de Misène, dit Horace :

Ostrea Circeis, Misseno oriuntur Echini.

Ce que les anciens nommaient orties de mer, parce que leur attouchement causait une cuisson brûlante à la peau, comme l'ortie, sont les méduses, que l'on n'a pas coutume de manger; elles nuiraient à l'intérieur, et leur chair gélatineuse se fond presque toute par la cuisson. Mais on appelle aussi orties fixes de mer, les actinies dont la chair est plus ferme (Pline, lib. 9). Des holothuries et des ascidies sont également usitées en alimens, comme l'*ascidia rustica*, L., l'*holothuria tubulosa*, L. (que les Chinois font sécher et mêlent à leurs nids d'alcyons). On mange principalement les *actinia rufa*, L., *actinia crassicornis*, L., *actinia trun-*

cata, L., etc. En hiver, elles sont meilleures, au rapport d'Aristote (*Hist. anim.*, lib. 4). Les Pythagoriciens s'en abstenaient, parce qu'elles excitent le prurit vénérien (*Symb. Pythag.* de Lilius Gyraldus).

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR L'USAGE DES ALIMENS VÉGÉTAUX

EXTRAITS DES SEMENCES ET DES FRUITS.

Le régime végétal a passé de tout temps pour rendre l'homme modéré, tempérant et frugal, tandis que le régime de chair rend le caractère plus impétueux, bouillant et féroce, comme celui des animaux carnassiers. On appelait, chez les anciens, *vir frugi* l'homme de bien, tant on croyait que le régime avait d'efficacité pour modifier le moral. *Fruges* étaient les productions de la terre, et Horace dit en ce sens :

Nos numerus sumus et fruges consumere nati.

Il semble que l'homme soit naturellement destiné à être frugivore. Si l'on considère sa structure, il n'a, ni les dents, ni l'estomac, ni les griffes, ni les habitudes d'un animal carnivore ; tout en lui rappelle surtout l'organisation de la famille des singes, qui est éminemment frugivore par le nombre des dents, par la forme de l'estomac, du cœcum et des intestins ; par les mains et même les pieds, par des ongles aplatis, par la faculté de grimper sur les arbres, par le goût naturel pour les fruits, goût qui se décele si vivement dès la plus tendre enfance, qui se prononce si impérieusement dans la plupart des maladies aiguës, où l'instinct nous fait appéter les alimens végétaux, acidules, rafraîchissans, et nous fait repousser avec horreur les matières animales, graisseuses.

L'instinct, ou plutôt la voix de notre organisation, crie hautement que la première nourriture de l'homme (après l'allaitement commun à tous les animaux mammifères) sont les fruits (1). Cet instinct se déclare dans le penchant

(1) *Fructus* vient de *frui*, jouir, parce que les fruits offrent de douces jouissances.

inné que nous sentons à nous enfoncer dans la solitude des forêts, dans l'étendue de vastes campagnes enrichies de tout les trésors de la végétation ; c'est ainsi que le sauvage, l'homme champêtre, préfèrent à la vie turbulente, à l'esclavage des cités, leur libre existence, et des mets simples et naturels au luxe de grandes tables : ils ne s'en portent que mieux ; ils ont la santé, la paix, les mœurs innocentes, dons célestes que la nature n'accorde qu'à ceux qui suivent ses douces lois : tel est le bonheur réservé à l'homme frugal, à l'homme de bien.

Comparons, pour preuve, l'habitant des pays froids, que le besoin de conserver sa vigueur et que la rareté des végétaux forcent à vivre de chairs, avec l'habitant frugivore des tropiques. Le premier montrera sans contredit plus d'activité, d'énergie musculaire, un corps plus sanguin, plus pléthorique, plus inflammatoire, une disposition plus impétueuse, plus irascible que le second ; mais ce dernier, sobre, doux, patient, tranquille, réfléchi, cultive la sagesse, les sciences et les vertus ; il a en horreur le sang et la férocité ; il jouit d'un santé longue et uniforme, d'une vieillesse heureuse et pacifique. Tels furent les gymnosophistes de l'Inde, à l'ombre des palmiers et des bananiers, dont ils recueillaient les fruits ; les Brachmanes reconnaissent en eux leurs ancêtres ; tels furent ces bienfaisans lotophages, les plus justes des mortels, au rapport d'Homère ; tels étaient les innocens Esséniens et ces disciples de Pythagore qui vivaient sur la terre sans causer la mort à aucun être animé.

Sans doute, nous reconnoissons avec Buffon et les physiologistes, que les seules substances végétales, dans les climats froids et humides surtout, sont incapables de fournir à une vie pleine et développée, de suffire à la réproduction même de l'espèce humaine, sous un ciel qui dévore les forces ; il faut une nourriture de chair, de graisse et de sang dans l'hiver, dans les contrées glaciales ; c'est par là que le septentrional conserve sa santé, résiste aux saisons rigoureuses, devient bouillant, audacieux, guerrier, prompt aux périlleuses entreprises, aux conquêtes, aux voyages, se rend même féroce, indomptable ; c'est ainsi que les Tartares ont tant de fois subjugué les doux Indiens. Mais aussitôt que la chaleur et l'été reparaissent, ou lorsqu'on habite sous les zones équatoriales, il faut nécessairement recourir au régime végétal.

Les Européens qui s'obstinent à conserver leur genre de nourriture sous les tropiques, périssent presque tous de fièvres gastriques et adynamiques très-violentes, ou sont lentement minés par des diarrhées, des dysenteries mortelles, aggravées encore par l'abus intempestif des fruits, lorsque les premières voies sont déjà débilitées. La nourriture de fruits répare bien moins que tout autre, surtout celle des fruits aqueux; si elle paraît engraisser (comme on voit les grives et d'autres oiseaux baccivores, en automne, ou les hommes qui ne vivent que de dattes, de figues, de raisins, de melons, etc., s'engraisser beaucoup), ce n'est qu'une sorte de gonflement lymphatique du tissu cellulaire, qui rend la chair molle, car cette fausse graisse s'affaisse bientôt lorsqu'on cesse d'user de ces alimens.

C'est à cause du peu de nourriture qu'ils fournissent que leur usage devient nécessaire dans les pays chauds; ils empêchent ainsi la turgescence et la pléthore, si nuisibles sous les cieux ardens; ils tempèrent et rafraîchissent; ils exigent en général moins d'efforts de digestion, ce qui s'accorde avec la faiblesse naturelle des organes digestifs; en donnant moins de vigueur, ils maintiennent la vie dans une douce et constante médiocrité. Et que l'on prenne garde à la sagesse de la nature; elle fait précisément naître les fruits acidules, sucrés, rafraîchissans et aqueux pendant les chaleurs de l'été, et surtout dans les pays chauds, tandis qu'elle présente, à l'entrée de l'hiver, des fruits plus secs, plus substantiels, plus capables de conservation, comme pour nous indiquer notre régime le plus convenable et le plus *naturel*. L'homme naissant nu, sa patrie originelle doit être, par cela même, entre les tropiques, comme celle de la famille des singes, et ainsi la vie frugivore lui est essentiellement appropriée; cette nourriture est même tellement attrayante pour le goût, que son plus grand danger vient de ses excès.

Les reproches qu'on adresse à ce régime de végétaux, surtout pour les enfans (Van Swiéten, *Comment.*, tome 3, page 335), sont de leur causer une sorte de cachexie, des embarras gastriques suivis ordinairement de diarrhées ou de dysenteries rebelles, de flatulence, de coliques; de produire des empâtemens abdominaux, qui deviennent le foyer de fièvres intermittentes, ou le premier levain de scrophules, de diverses affections des systèmes lymphatique et cellulaire,

et de maladies cutanées. Mais les vices attachés à l'abus ne contredisent pas les avantages qui résultent d'un usage raisonnable. Qu'un marin, nourri de chairs salées et à demi pourries, pendant une longue navigation, rongé de scorbut, frappé de fièvres adynamiques, débarque mourant sur les heureux rivages de l'Inde; il implore les fruits, les végétaux frais, et bientôt il se lève rayonnant de santé et de joie dans sa convalescence. Mais s'il se laisse entraîner à la saveur délicieuse des ananas, des bananes, des mangoustans, des mangues, des bilimbis, des marmelles, des icaques, des jamroses, etc.; s'il abuse des spiritueux; s'il entasse dans son estomac toutes sortes d'alimens, il n'est pas surprenant qu'avec tant d'autres écarts qu'on ne dit pas, il ne tombe dans des dysenteries ou d'autres maladies incurables.

C'est souvent une erreur populaire d'attribuer cette disposition diarrhoïque aux fruits de l'été et des pays chauds, puisqu'il est très-certain, par l'observation, qu'un régime animal, échauffant, sans aucun fruit, engendre seul de funestes dysenteries bilieuses, qui ont besoin au contraire de l'emploi des fruits acidules et laxatifs, pour remède, ainsi que l'a remarqué Degner, *de Dysenter.*, page 250. Il rapporte même l'exemple d'un dysentérique guéri presque subitement après avoir mangé, dans l'espace de deux heures, trois livres de groseilles rouges. Tissot, Zimmermann, Pringle, pensent de même sur les fruits. Mais les diarrhées muqueuses automnales qui dépendent en grande partie de la rétropulsion de la transpiration, aux premiers froids, sont aggravées par l'usage des fruits, qui augmentent l'afflux intérieur dans cette circonstance. De plus, les fruits qui ne sont pas très-murs (surtout les prunes, les abricots, les raisins, etc.), contiennent abondamment un principe mucoso-sucré, mêlé d'acide malique, ou laxatif et indigeste (comme dans la manne, la casse, les tamarins, etc.); de là vient qu'ils purgent.

Toutefois l'utilité des fruits rafraîchissans ne peut être méconnue dans une multitude de maladies. Linné attribuait la guérison de sa goutte à l'usage fréquent des fraises, et Daniel les a vues produire un excellent mieux être dans la phthisie. Ant. Cocchi vante avec raison, dans son Traité sur la vie pythagoricienne, l'heureux emploi, dans les fièvres malignes et putrides, de tous les fruits acidules et sucrés. Ainsi, Panarola (*Obs.* 38, l. 2.) cite une atrophie guérie au moyen de quatre livres de limons mangés. Les goûts particuliers

que la nature inspire dans certaines affections, par exemple, pour des cornichons au vinaigre, et pour d'autres fruits aigres (*Voyez* Oehme, *Med.*, tome 2, page 59; et Daniel, *Beytræge Arnzeit*, c. 2, page 96; Marcell. Donat., *Obs.*, l. 6, c. 5, etc.), sont des indications presque toujours salutaires, et qu'il est du devoir du vrai médecin d'écouter religieusement, selon Van Swiéten (*Comm.*, tome 2, p. 231). Ce qui serait, en toute autre circonstance, un abus nuisible par son excès, peut être un besoin impérieux auquel l'instinct nous porte alors, et qu'il faut se garder de contrarier. Par exemple, dans l'anorexie l'on n'a du goût pour rien, au moral souvent comme au physique; qu'un fruit aigrelet se présente à notre imagination naturellement, aussitôt l'*eau vient à la bouche*; vous entrez, en le mangeant, en une *verve* singulière d'appétit. Cet effet se remarque principalement chez les femmes, les jeunes filles mal réglées. Elles éprouvent même une sorte de *pica* pour les fruits verts, acerbes, les plus aigres; et, bien que les excès de ce genre soient maladifs, cependant, pris à certaine mesure, ces fruits produisent quelquefois en elles d'utiles effets, en donnant plus de ressort, par leur action astringente, aux premières voies, en imprimant une secousse tonique, souvent salutaire à toute l'économie animale. C'est pour cela que les enfans se jettent avec avidité sur les premiers fruits verts qu'ils trouvent. C'est bien à tort qu'oncroit qu'il en résulte une diathèse vermineuse; ces fruits peuvent sans doute causer des coliques et divers embarras intestinaux, mais ils sont certainement plus contraires que favorables à la production des vers; c'est même l'état vermineux des enfans trop farcis de laitage et de pâtes, qui les porte à cette appétence désordonnée de fruits acerbes. Les auteurs qui ont cru que les larves des insectes qui peuvent s'y trouver donnaient naissance aux vers intestinaux, ont commis une grande erreur d'histoire naturelle; car jamais larve de teigne, de tipule, d'attelabe, de bruche ou autre qui attaque nos fruits, ne peut se transformer dans le corps en tænia, en ascaride, en trichocéphale, etc. L'on ne voit pas que les peuples frugivores des pays chauds soient plus sujets aux vers intestinaux que les habitans des contrées marécageuses, où l'on se nourrit de laitage et de chair, puisque le contraire a été observé.

L'opinion des anciens sur les fruits horaires ne doit pas moins être consultée. On nomme *horaires* (du mot ὥρα, le

temps de la canicule, qui est de quarante jours) les fruits succulens qui mûrissent à cette époque, et qui sont *fugaces* ou passagers, c'est-à-dire, qui ne se conservent pas à cause de l'abondance de leur suc, à moins qu'on ne les fasse sécher. Galien (*Aliment. facult.*, l. 2, c. 1) place surtout dans cette classe les pêches, abricots, figues, prunes, et toutes les cucurbitacées, etc. Ils sont, dit-il, humides, donnent peu d'aliment, causent la flatulence, nuisent surtout dans les embarras des premières voies, débilitent l'estomac, sont contraires dans les maladies du foie, de la rate, dans les squirres, les obstructions, etc. Il en est de même de plusieurs fruits automnaux.

Cependant plusieurs peuples se nourrissent presque uniquement, entre les tropiques, de ces fruits horaires ou d'autres qui leur ressemblent. Kæmpfer témoigne qu'un grand nombre de Persans méridionaux vivent heureux, sous des bocages de palmiers, des seules dattes qu'ils en recueillent (*Amœn. exot.*, *fasc.* 4, *obs.* 9). On sait que les Bramines de l'Inde ne vivent que de végétaux, et particulièrement de fruits et d'eau, dès les temps les plus reculés (Suidas, *Lexicon*. p. 454, et Grose, *Voy. Ind.*, p. 297). A Constantinople même, une foule de peuple ne mange pendant tout l'été que des pastèques, des concombres crus, etc. (Tournefort, *Voy. Levant*, tome 2, p. 286). Les Arabes vivent de dattes et de lait de chèvre (Radzivil, *Voyag. Arab.*, p. 215). Beaucoup de familles en Egypte se contentent de dattes et de pastèques (Hasselquist, *Resa nach Pal.*, p. 501). On a vu des Persans manger par jour jusqu'à trente-cinq livres de melons-pastèques, sans le moindre mal; la sueur sortant au travers des pores de la peau, comme d'un crible, suivant l'expression de Bernier (*Voyez* Chardin, *Voyage Pers.*, tome 4, p. 51, et Thévenot, *suite des Voyages au Levant*, c. 10, p. 180). A Minorque, ceux qui se nourrissent de fruits horaires évitent souvent par ce moyen des fièvres tierces (Cleghorne, *of Minorc.*, p. 179). Il est certain qu'on mange peu de chair dans les pays chauds (en Inde et en Perse, selon Chardin, tome 4, p. 166; en Egypte, suivant De Maillet, tome 2, p. 227); que plusieurs ordres religieux s'en abstenaient sans inconvénient, comme les Trappistes: il en était de même de plusieurs anciens philosophes, Pythagore, Zénon, Plotin, Porphyre, etc. (*Voy.* Plempius, *de valet. togator.*, p. 116 et suiv.) On cite beaucoup d'exemples d'hommes nourris des seuls végétaux, qui

n'en sont pas moins parvenus à une longue et saine vieillesse, et qui ont conservé par ce régime toute l'activité de leurs facultés (*Voy.* Grose, *Voyage*, p. 297, pour les Bramines), et Newton, écrivant son Optique, vécut presque uniquement de pain, de vin et d'eau, selon Cheyne (*Disease of body and mind.*, tome 2, p. 80, c. 2).

Il est certain toutefois que le régime purement frugivore affaiblit le corps (Haller, *Elem. physiol.*, tome 6, p. 199), qu'il refroidit (Paxman, *Med. Ind.*, p. 16), et diminue beaucoup la faculté prolifique, bien qu'il ne paraisse pas produire cet effet aussi sensiblement chez les singes qui sont tous fort lubriques. Au reste, si les fruits horaires sont réfrigérans, les autres espèces n'agissent pas de même, car nous devons parler ici généralement de tous les fruits mangeables. Ils sont cependant la partie la plus digestible et la plus nutritive des substances végétales, et d'une nature plus élaborée et plus délicate que les racines, les tiges et les feuilles.

§ II. *De la nature des fruits et de leurs diverses espèces.*

On nomme fruit, en botanique, non-seulement tout corps charnu et nutritif entourant les graines, mais encore tout ovaire fécondé, soit simple, soit multiple, d'un végétal. Mais comme cette définition comprend un grand nombre de *fruits* qui ne sont pas destinés à nourrir, nous n'examinons ici que ceux qui servent d'alimens à l'homme; καρπον des Grecs.

Il faut distinguer dans le fruit, en général, ses parties : il y a l'enveloppe extérieure (*Epicarpe*, de M. Richard) qui est quelquefois une pellicule légère, comme dans les pommes, les baies, les drupes, ou plus épaisse dans les péponides ou fruits des cucurbitacées et les oranges, ou ligneuse dans les noisettes et noix, ou coriace dans les châtaignes, glands, etc. Le *sarcocarpe* (Richard) est la chair du fruit, tantôt parenchymateuse dans les pommes, poires, melons, etc.; tantôt pulpeuse, comme dans le tamarin, la casse, le courbaril; tantôt mucilagineuse dans la figue, ou succulente dans les baies de raisin, de groseille, dans les oranges, les grenades, etc. L'*endocarpe* (Richard) est la peau interne du fruit ou la chemise des graines. Dans le café, c'est l'*arille* ou le parchemin, ainsi que le macis de la muscade. Il y a des graines qui n'ont point de sarcocarpe : telles sont toutes les semences des céréales renfermées dans la bâle. On en peut dire autant de plusieurs semences capsulaires, et de celles

encloses dans des gousses ou légumes, et dans les siliques. D'autres sont protégées d'une substance ligneuse, comme dans les cônes (*strobilus*) des arbres verts et résineux. Enfin, il est des fruits aggrégés (*syncarpe* de Richard et Decandolle, *sorose* de Mirbel), comme la mûre, le fruit à pain, ou rima, l'ananas, etc. On peut rapprocher de cette sorte le *polychorionide* de Mirbel, tel que la fraise, l'*étairon*, du même auteur, ou les fruits de ronce, de framboisier, des corossols, etc.

Il est aussi nécessaire de connaître les parties de la graine, outre son enveloppe extérieure et son périsperme, si elle est unilobée comme dans les céréales, ou bilobée comme chez tous les végétaux dicotylédones, c'est-à-dire, à deux lobes dans leurs semences. Il faut encore distinguer l'embryon (*corculum*) qui est la plantule ou le germe ; en effet, dans les graines d'euphorbiacées, comme le ricin, les crotons, les pignons d'Inde, la noix de Bancoul, l'embryon seul est purgatif et dangereux à manger, mais le périsperme charnu lui-même est nutritif, comme l'ont remarqué A. L. de Jussieu et Gærtner. Dès le temps de Sérapion, l'on prescrivait de séparer le germe de ces graines, en médecine, ainsi que l'enveloppe extérieure, comme l'ont recommandé les Bauhins et les pharmacologistes Paul Hermann et Geoffroy. Adanson a remarqué le même fait sur les *jatropha*, et Aublet sur l'*hevea*, l'*omphalea*, etc.

Pour notre objet, il serait inutile de suivre les botanistes dans toutes les divisions de fruits proposées depuis Linné par Gærtner, Linck, Salisbury, Mœnch, Richard, Decandolle, Mirbel, Desvaux, Ehrart, Brotero, Hedwig, etc. Linné n'avait établi, dans sa dissertation intitulée, *Fructus esculenti* (Upsal., 1763, in-4°, et dans ses *Amœn. acad.*), que six espèces de fruits, les baies, les drupes, les pommes, les légumes en gousses, les graines céréales, et les noix ; mais nous sommes obligés d'en établir un plus grand nombre ici, et d'abord il sera question des fruits secs.

1° Les *cariopses* (Richard ; le grain ou *cerium* de Mirbel) sont toutes les graines céréales usitées en aliment : tels sont les blés, *triticum hybernum*, L., l'épeautre, *triticum spelta*, L., et les autres espèces ou variétés ; le seigle, *secale cereale*, L., les orges, *hordeum hexastichum*, L., et *distichum*, L., l'avoine, *avena sativa*, L., et *nuda*, L., les sorgho, *holcus sorghum*, *spicatus*, et *bicolor* ; le durra, *holcus durra*, Forsk., le riz, *oryza sativa*, L., le maïs, *zea*, L., le coracan,

eleusine coracana, Willd.; les divers panics, le couscouz ou millet, *panicum miliaceum*, *italicum*, *verticillatum*, *corvi*, L., etc., et la manne de Prusse, *festuca fluitans*, L., la lame de Job, *coix lacryma*, L., la zizanie, *zizania aquatica*, L., auxquels on a recours dans les disettes. On sait que toutes ces graines consistent essentiellement en une fécule amylacée plus ou moins pure. Il existe aussi du mucilage en quelques-unes, comme le riz, un principe colorant rougeâtre dans les mils, une matière sucrée dans les fromens, seigles et maïs, une quantité plus ou moins abondante de gluten dans les divers blés, de l'albumine et une sorte de résine dans l'enveloppe de l'orge, etc. Le gluten et le sucre paraissent nécessaires avec l'amidon, pour former de bon pain levé, car les graines sans gluten, comme le riz, le maïs, etc., ne sont pas susceptibles de panification. L'orge et l'avoine forment un pain visqueux; le riz paraît être légèrement astringent; lorsqu'on l'avale trop chaud, comme dans toute l'Asie, il affaiblit la vue; le pain de seigle des septentrionaux est acidule et un peu relâchant; les mils et sorgho, comme le maïs et le couscouz des Nègres, se mangent souvent en bouillie, en gâteaux non levés ou azymes; c'est pourquoi ces alimens sont lourds. L'abus des farineux non fermentés cause diverses affections, comme dyspepsies, leucophlegmaties, obstructions mésentériques, fièvres muqueuses, dispositions aux maladies du système lymphatique, hydropisies, etc.; des bouillies de farine dont on gorge les enfans, procurent souvent le carreau, l'atrophie, les diarrhées, etc., qui en font tant périr en bas âge. L'orge et l'avoine en gruau rafraîchissent. Nous ne traitons pas ici de toutes les préparations des graines céréales, *voyez* à ce sujet la *Bromatologia* de Plenck, divers traites du célèbre Parmentier, Zuckert, *Mat. aliment.*, etc.

2° L'on place auprès des céréales, les semences des polygonées qui sont farineuses et nourrissantes, telles que le blé sarrazin, *polygonum fagopyrum*, L., les *pol. tataricum* et *erectum*, L., qui donnent un pain grossier, noirâtre, constipant, lourd à digérer, qui nourrit cependant plus que le mil. Les estomacs robustes des peuples du Nord le digèrent bien. On dit qu'il échauffe et porte à l'acte vénérien, comme il échauffe les oiseaux de basse-cour auxquels on en donne (*Mém. Soc. de méd.*, 1776, part. 2, pag. 70). Le pain grossier de la Westphalie, ou *bonpournickel*, dont Fréd. Hoffmann a traité, est en partie composé de blé sarrazin; et

ce médecin dit que les Westphaliens sont sujets aux empâtemens, aux engorgemens indolens et chroniques, et qu'ils ont un caractère lourd, épais et constant.

3° Les *légumes* ou *gousses* des végétaux papilionacés présentent des graines de nature différente : d'abord les pois, *pisum sativum*, L., et *pis. maritimum*, L., en Europe; les *dolichos lablab*, *chinensis*, *ensiformis*, *lignosus*, *soja*, *tetragonolobus*, *catiang*, L. et Thunb., ou haricots d'Asie, la caroube, *ceratonia siliqua*, L., contiennent plus ou moins de matière sucrée, combinée à une sorte de fécule plus grossière que celle des céréales. C'est surtout avant la maturité parfaite, que les pois et plusieurs dolics sont très-sucrés; la gousse de la caroube a besoin, au contraire, de mûrir parfaitement. On accuse ces alimens d'être venteux, quoique fort nourrissans et agréables, surtout le soja au Japon, et le catiang en Chine. D'autres contiennent un principe acide et une sorte de pulpe, comme le tamarin, la casse, le courbaril, *hymenœa courbaril*, L., qui purgent plus ou moins, et servent peu en alimens (Plusieurs papilionacés tiennent un principe très-purgatif dans leurs fruits, comme les *cassia senna*, et *lanceolata*, les *coronilla*, les *colutea*, les *genista*, *ulex*, etc.). Il en est dont la fécule s'unit à un principe tonique ou astringent, comme dans la lentille, *ervum lens*, L., l'ers, *ervum ervilia*, L., le pois chiche, *cicer arietinum*, L., et odorant dans le fénu grec, *trigonella fœnum grœcum*, L. Ce principe est amer dans les lupins, *lupinus albus*, L.; il est vertigineux ou enivrant dans le caragan, *robinia caragana*, L., des Sibériens. On trouve encore un principe colorant, tonique dans les gesses, *vicia sativa*, L., et même dans les haricots rouges, *phaseolus vulgaris*, L. La fève des marais, *vicia faba*, L., contient du tannin et une substance animale dans sa robe ou pellicule, et du sucre avec de l'amidon dans la fève même. Les pois d'Angole, *cytisus cajan*, L., des Africains; le haricot mungo, *phaseolus mungo*, L., qui fournit une sorte de sagou à la marine des Anglo-Américains; la lentille du Canada, variété de la vesce commune, dont on fabrique une sorte de pain; la gesse ou pois carré, *lathyrus sativus*, L., qui paraît sucrée; les fèves de l'agaty, *œschinomene sesban*, qui sont toniques; enfin, plusieurs autres présentent des alimens variés. Il en est même qui contiennent un principe huileux, comme le caragan, l'arachide, *arachis hypogœa*, et mêlé à une fécule, combinaison très-nutritive, et que

nous imitons dans les préparations culinaires, puisqu'on y joint souvent des corps gras aux farineux. Ces fruits, pris avant leur parfaite maturité, sont alors plus mucoso-sucrés et de plus facile digestion, qu'après une maturation complète ; aussi, les pois verts, les jeunes féves, se mangent avec moins d'inconvénient que lorsqu'ils sont devenus durs et presque ligneux. On dit que le fénu-grec engraisse les Egyptiennes; que la lentille dispose aux cancers et à l'éléphantiasis; que la caroube, aliment des pauvres en Espagne, est utile contre l'asthme ; mais, en général, ces alimens sont plus lourds et plus venteux (φυσώδεις d'Hippocrate) que les graines céréales ; ils conviennent aux estomacs robustes ; les individus qui ont des hernies doivent en user modérément.

4° Les *capsules*. Peu d'entre elles offrent des alimens, excepté le sésame, *sesamum orientale*, L., et le pavot, *papaver somniferum*, L., desquels on mange les graines huileuses, ou plutôt qui donnent une huile propre à servir en alimens. Ces graines rentrent ainsi dans la classe des émulsives.

5° Les *siliques* des crucifères renferment des graines riches en huile nutritive, mais qui contient, avec beaucoup de mucilage, un principe âcre, odorant, peu agréable, de propriété antiscorbutique ; les graines de moutarde, *sinapis alba*, L., ou *nigra*, L., en présentent encore plus que le colza, *brassica oleracea arvensis*, L. ; la navette, *brassica napus*, L. ; la cameline, *myagrum sativum*, L., etc. On sait que la moutarde sert plus en assaisonnement qu'en aliment proprement dit.

6° Les *crémocarpes* de Mirbel (*polachènes* de Richard), ou les graines d'ombellifères ; l'anis, le fenouil, la coriandre, le cumin, etc., sont plutôt des condimens que des nourritures. Elles contiennent, avec une fécule émulsive, beaucoup d'huile volatile, très-stimulante dans leur enveloppe extérieure.

7° Nous réunirons ici plusieurs autres fruits également employés en condimens : soit aromatiques, tels que la muscade et son macis ; le girofle (qui est, à proprement parler, le calice du fruit) ; la badiane, *illicium anisatum*, L. ; le canang, baie de l'*uvaria aromatica*, Lamarck ; le piment toute épice, *myrtus pimenta*, L. ; les poivres, *piper nigrum*, L., et *cubeba*, et *longum*, L. ; le poivre du Japon, *fagara piperita*, L. ; les graines d'ambrette, *hibiscus abelmoschus*,

L.; la vanille, *epidendron vanilla*, L.; le cardamome et la maniguette, *amomum cardamomum*. L., et *amomum melequetta*, L.; soit stimulans comme le café, ou astringens comme l'arèque, brou de la noix du palmier, *areca catechu*, L., ou piquans comme les poivres de Guinée, *capsicum grossum* et *annuum*, L., etc. C'est principalement dans les climats ardens que l'usage des épices et de ces divers stimulans devient indispensable pour fortifier les premières voies débilitées par la chaleur extérieure, par les nourritures végétales, les fruits acidules et rafraîchissans. Aussi, les Indiens font-ils un emploi continuel de beaucoup d'autres aromates, avec ceux-ci. Tous aident à la coction ou digestion des alimens, et Péron a remarqué que leur grand usage prévenait les flux dysentériques, si dangereux sous les tropiques; mais leur abus devient funeste aux Européens.

8° Les *noix* et *noisettes* des botanistes comprennent la plupart des amandes émulsives ou huileuses des grands arbres; la noix du *juglans regia*, L., et des autres espèces d'Amérique; l'aveline du *corylus avellana*, L.; la faîne du *fagus sylvatica*, L.; les amandes douces de l'*amygdalus communis*, L.; la pistache du *pistacia vera*; L., le cacao, *theobroma cacao*, L.; l'amande des cocotiers, *cocos nucifera* et *butyracea*, L.; celle de l'*elais guineensis*, L., et d'autres palmiers; l'amande de l'acajou, *anacardium occidentale*, L.; les pignons doux des *pinus pinea*, L.; du cembro, *pinus cembra*, L.; du *pinus araucana*, de Molina (au Chili), qui sont des fruits en cônes ou en strobiles; le *gingko biloba*, Thunb., du Japon; les quatelés d'Amérique, *lecythis ollaria*, L., et *zabucayo*, d'Aublet; les amandes des *canarium communé* et *oleiferum*, de Loureiro; les arbres à beurre, *bassia butyracea*, Roxburgh; celles de divers badamiers, *terminalia catappa*, L., et *moluccana*, Lamarck, et de beaucoup d'autres arbres étrangers, dont plusieurs nations font un grand usage. Quoique ces sortes de fruits émulsifs soient fort nourrissans et d'une agréable saveur, ils ne sont pas tous également sains. Les pignons conservent, par exemple, un principe résineux qui irrite légèrement les premières voies: il y a dans la pistache un principe acerbe, savoureux; les pellicules qui enveloppent la noix, la faîne, l'aveline, sont astringentes, ainsi que celles du cacao; celui-ci a besoin d'être *terré* et torréfié ensuite pour acquérir une saveur agréable; en cet état, on le combine au sucre pour en former le chocolat. Lorsque toutes ces amandes émul-

sives vieillissent et se dessèchent trop, l'huile qu'elles contiennent avec du mucilage, passe à la rancidité, et les rend âcres, désagréables, tandis que, dans le premier état de fraîcheur et avant leur parfaite maturité (surtout la noix de coco), elles offrent une émulsion très-rafraîchissante et délicieuse dans les pays chauds. Leur excès n'est cependant pas sans danger, et les diarrhées en sont fréquemment la suite, parce que la substance huileuse et le parenchyme se digèrent avec difficulté. Outre la fécule, l'huile et le mucilage de ces amandes, il y existe un peu de matière sucrée. Dans quelques espèces, on trouve un principe amer et de l'acide prussique : telles sont les amandes amères, celles d'abricots, de prunes, de pêches; c'est pourquoi elles communiquent aux liqueurs alcoholiques, une saveur très-recherchée sur les tables; toutefois ce même acide est un poison, non-seulement pour plusieurs animaux, que les amandes amères font périr, mais encore pour l'homme, s'il est donné en trop grande abondance. Il ne paraît pas qu'il favorise, à petite dose, la digestion, comme on l'a cru, mais c'est plutôt le principe amer de ces amandes. Il existe aussi une poussière rousse qui paraît extracto-résineuse, et qui est âcre, sur la pellicule ou l'endocarpe des amandes de tous les fruits à noyaux des arbres rosacées, et cette poussière suscite la toux. Un chimiste et pharmacien très-distingué de Paris, M. Boullay, a reconnu une singulière analogie entre la matière blanche suspendue dans l'émulsion des amandes, et le *caseum* du lait, soit pour sa nature animalisée, soit pour sa coagulabilité, soit pour sa manière de se comporter avec les alcalis, les acides, soit même pour former une sorte de fromage, susceptible de se *passer* comme le caseum.

Il y a d'autres semences émulsives qu'on a nommées froides, comme celles des cucurbitacées; elles contiennent en effet plus de mucilage insipide que les précédentes, et sont aussi moins digestibles. On pourrait encore citer les semences de sésame, celles de soleil, *helianthus annuus*, L., et quelques autres qu'on mange; ces dernières causent la carébarie ou pesanteur de tête; leur écorce noire est imprégnée naturellement d'une sorte de térébenthine; c'est pourquoi elles sont aussi diurétiques.

9° Les *glands*. Nous classerons ici les fruits secs à fécule nutritive, principalement la châtaigne, *castanea vulgaris*, Lamarck, et le chincapin d'Amérique, *castanea pumila*, Lam.; les glands doux qu'on mange en Orient, en Grèce,

en Espagne, des *quercus æsculus*, L., et *bellota*, Desfontaines; la macre, *trapa natans*, L.; le nelumbo d'Egypte, *nelumbium speciosum*, Lam. (amandes contenues dans une sorte de baie mucilagineuse), et d'autres végétaux à fruits analogues. On sait assez que la châtaigne contient, outre une fécule abondante, très-agréable, du vrai sucre cristallisable, et un principe tonique; qu'elle sert presque d'unique aliment aux habitans des Cévennes, de la côte de Gênes, des Apennins; que ces peuples deviennent aussi robustes et beaux, par cette seule nourriture, que par des alimens plus recherchés (Targioni Tozzetti, *Viag.*; et Pinelli, *de Acid. sang.*, pag. 72). On fait griller les glands doux, pour leur enlever une sorte d'âpreté désagréable; la macre aquatique, commune à Venise, et en quelques lieux de l'ancienne Lorraine, donne une fécule un peu constipante, difficile à digérer. Les fèves du nelumbo sont délicates et agréables au goût. Les jambons de Bayonne n'ont tant de réputation qu'à cause que les cochons y mangent beaucoup de châtaignes.

Venons maintenant aux fruits succulens, moins capables de se conserver que les précédens, à moins qu'on ne les fasse sécher, ou qu'on ne les confise. On observe qu'ils naissent et mûrissent dans les saisons et les contrées les plus chaudes, principalement; ainsi la plupart des arbres des grandes Indes portent ces sortes de fruits, tandis que les arbres conifères, et plusieurs amentacées qui produisent des fruits secs, susceptibles de se garder pendant l'hiver, se plaisent dans des contrées plus froides. Est-ce hasard, ou plutôt prévoyance de la nature pour la sustentation des êtres animés?

1° Les *baies* sont de plusieurs sortes principales. Gærtner nomme *acinus* les grains très-succulens du raisin, de la groseille, des framboises et ronces, telles que les *rubus idæus*, *cæsius*, *fruticosus*, *arcticus*, *chamæmorus*, *saxatilis*, *occidentalis*, L., etc.; les *ribes grossularia*, *uva crispa*, *nigrum*, *rubrum*, *alpinum*, L., etc.; les airelle ou myrtille, *vaccinium myrtillus*, et *uliginosum*, L., les canneberges, *vacc. oxycoccus*, et *vitis idæa*, L., l'épine-vinette, *berberis vulgaris* et *sinensis*, L., les baies de sureau, *sambucus nigra*, surtout celles si délicieuses dans les Indes, du litchi, *euphoria litchi*, Labillardière, du ramboutan, *euph. nephelium*, Lab., des autres *euphoria longan* et *crinita*, Lab., les nombreuses espèces de *melastoma* d'Amérique (*Voyez* Bonpland, *Monogr. des mélastom.*, et Aublet, *Pl. Guyan.*), les mourelliers, *malphigia*, L., de diverses sortes, la *dille-*

nia syalita, L., etc., sont encore des baies dans lesquelles le sucre et les acides tartarique, citrique et malique sont unis à un parenchyme gélatineux, souvent coloré en pourpre ou en violet. Dans le sureau, il existe un arôme nauséabond; il est stomachique dans la groseille noire, très-suave dans la framboise et le *rubus cæsius*, les litchis, les euphoria, etc. Rien n'est plus rafraîchissant et plus convenable dans les affections bilieuses communes sous des cieux ardens, que l'usage de ces fruits.

2° Ce que Mirbel appelle *étairon*, et Desvaux *assimine*, sont des fruits composés ou squammeux, remplis d'une chair fondante et sucrée, comme les corossols, *anona jacca*, L.; le cachiment ou pomme canelle, *an. muricata*, L.; le chérimolia, cultivé même en Portugal, *an. tripetala*, Wilden.; le corossol écailleux, *an. squammosa*, L., et plusieurs autres espèces également excellentes; le jabotapita, *ochna squarrosa*, L., à fruit bleu; les durions, *durio zibethinus*, L., dont l'écorce épineuse et résineuse sent l'ognon pourri, mais dont la chair est résineuse et passe pour aphrodisiaque; l'excellent mangoustan, *garcinia mangostana*, L., et ses espèces voisines, comme le brindonnier, *garc. celebica*, L., etc., qui a le suc de la framboise, du raisin et de la cerise la plus sucrée; le mamei, *mammea americana*, L., dont la pulpe approche de celle de la pêche; la goyave, *psidium pyriferum*, que l'on commence à cultiver dans le midi de la France, et qui a une pulpe si savoureuse; les caramboles, *averrhoa carambola* et *bilimbi*, L., à fruits anguleux, délicieux en compotes; la marmelle, *cratæva marmelos*, L. (*Ægle* de Corréa, *Act. soc. linn.*, Lond., tome v), et une foule d'autres fruits des deux Indes, qu'il serait trop long d'énumérer, sont des baies simples, rafraîchissantes et nutritives. Leur abus peut affaiblir les organes digestifs, bien que la nature ait joint des qualités aromatiques à quelques-unes, ou un principe amer, comme à l'écorce du mamei, une substance résineuse à celle du durion. Aussi doit-on mâcher du bétel ou prendre du poivre, après avoir mangé beaucoup de ces fruits, si délicieux qu'ils excitent à des excès.

3° Il y en a d'autres sortes, telles que les soroses de Mirbel, ou syncarpes de Richard, dans lesquels on place l'ananas, *bromelia ananas*, L.; la mûre, du *morus nigra*, L.; le fameux fruit à pain ou rima, *artocarpus incisa*, Wildenow; et le jacquier, *art. jaca*, Wildenow, qui sont aussi des fruits composés. Mais les deux premiers sont très-sucrés et succu-

lens avec les acides citrique et malique; les derniers contiennent une fécule légèrement acide et sucrée, mais très-nutritive et capable seule d'alimenter, comme on en voit des exemples dans plusieurs îles de la mer du Sud.

4° La fraise et ses diverses espèces (*Voyez* Duchêne, *Hist. des fraisiers*) est une sorte de baie nommée *polychorionide* par Mirbel : on connaît ses qualités. La figue, dont l'involucre charnu renferme plusieurs graines, est un fruit dont on connaît beaucoup de variétés; la figue sycomore, *ficus sycomorus*, L., d'Égypte, et les nombreuses figues exotiques, offrent une pulpe mucilagineuse très-sucrée, émolliente, laxative et pectorale, mais qui amollit beaucoup tout le système fibreux, et gonfle le tissu cellulaire. Ses abus causent des empâtemens muqueux abdominaux.

5° Les *acrosarques* de Desvaux sont surtout la figue d'Inde du *cactus opuntia*, L., qui, empreinte d'un principe colorant, teint l'urine en rouge lorsqu'on en mange. Nous pouvons ranger en cette classe les bananes, *musa paradisiaca*, L., et *musa sapientum*, L., dont les fruits doux, fondans, se mangent également cuits ou crus, et sont si souvent employés dans les deux Indes.

6° Parmi les baies exotiques, nous rangerons encore les caïmitiers, *chrysophyllum cainito*, *oliviforme*, *macoucou*, d'Aublet et Lamarck, à pulpe mucilagineuse, fade; le *genipa americana*, L., à parenchyme acidule, violet, ainsi que quelques *phytolacca*; la *morinda royoc*, L., qui est légèrement amère et aromatique, etc.

Les baies de nos climats n'approchent pas, pour l'agrément, de la plupart de celles qu'un soleil plus ardent et des cieux plus prospères mûrissent. Elles sont souvent âpres et acerbes malgré leur parfaite maturité, et même lorsqu'elles deviennent blettes ou molles, comme les azeroles, *mespilus azarolus*, Lamarck; les nèfles du *M. germanica*, L., et de celui du Japon, *M. japonica*, Thunb.; les alouches du *pyrus aria*, Willdenow, et celles du *pyr. torminalis*, Willdenow; les cormes du *sorbus domestica*, L.; les fruits de l'aubépine, *mespilus oxyacantha*, Lam.; les baies des arbousiers, *arbutus unedo*, L., et *uva ursi*, L. Dans le Nord, on mange encore les baies acerbes et purgatives de l'argoussier, *hippophaë rhamnoïdes*, L., et celles de la camarine ou bruyère à fruits noirs, *empetrum nigrum*, L. En outre, les gratte-culs de l'églantier ou cynorrhodon de la *rosa canina*, L., et des autres roses, participent à ces qualités as-

tringentes, toniques, plus ou moins acerbes, qui produisent même des coliques et la flatulence; mais ces baies, mûrissant vers la fin de l'automne, semblent proposées par la nature pour arrêter les flux diarrhoïques, fréquens à cette époque par suite de l'usage des fruits laxatifs, tels que les melons, les figues et les raisins. C'est alors aussi que se recueille la baie de génevrier, *juniperus communis*, L., dont la faculté tonique ou stomachique semble encore plus appropriée à la saison humide et froide qui précède l'hiver.

Parmi les baies, l'on compte encore la tomate, *solanum lycopersicum*, L., dont le suc acidule, mais un peu nauséeux, entre dans presque toutes les sauces des Espagnols, des Italiens, des Egyptiens; la mélongène, *sol. melongena*, L., que les Maures mangent cuite, ainsi que la baie du *sol. incanum*, L., commune en Egypte, selon Hasselquist. Elles recèlent un principe légèrement vénéneux et de saveur déplaisante, qui pourtant est sans danger dans ces espèces.

7° Les fruits pomacés (*mélonide* de Richard), tels que les pommes, les poires, les coings, ne se distinguent des baies que par leur parenchyme très-charnu. Les variétés de ces espèces sont presque innombrables. On sait que le coing est beaucoup plus astringent que d'autres espèces de poires. La grenade, *punica granatum*, L., d'un suc acide et sucré, contient dans son écorce ou malicorium beaucoup de tannin et de principe astringent, comme les balaustes.

8° Un autre genre de fruits est celui des *hespéridies* de Desvaux, ou des oranges, *citrus aurantium*, L., et ses variétés; des citrons et cédats, *citr. medica*, L.; des limons, *citr. limonum*, Risso; des bigarades, *citr. vulgaris*, Risso; des bergamottes et limettes, *citr. limetta*, Risso; des pampelmousses, *citr. decumana*, L., et autres espèces. Dans cette famille, le wampi des Chinois, *quinaria wampi*, de Loureiro, les limonelliers, *limonia dulcis* et *monophylla*, L., etc., offrent tous abondamment un acide citrique fort agréable, quelquefois combiné à un principe amer, comme dans la bigarade; à un principe colorant rouge, comme dans l'orange rouge, mais plus souvent contenant une matière sucrée dans une pulpe vésiculeuse. L'enveloppe extérieure de ces fruits est empreinte d'une huile volatile suave, dans un parenchyme fongueux, amer.

9° Les péponides, fruits des cucurbitacées, n'ont au contraire rien d'acide, mais plutôt un suc doux ou fade, mucilagineux, auquel est combiné un principe nauséeux, purgatif,

amer dans quelques espèces, comme les concombres (en particulier la coloquinte); en d'autres il existe un principe stupéfiant et réfrigérant, surtout dans le genre des courges ou potirons. Les espèces que l'on emploie le plus en alimens sont les melons, *cucumis melo*, L.; les concombres et cornichons, *cuc. sativus*, L.; le chaté, en Egypte, *cuc. chate*, L.; les *cuc. dudaim*, *prophetarum*, *conomon*, *anguria*, L., et le serpent, *cuc. flexuosus*, L.; la luffa de l'Orient, *momordica luffa*, L., usitée principalement contre les phlegmasies cutanées; la pastèque, *cucurbuta citrullus*, L.; la courge calebasse, *cucurb. lagenaria*, L.; le potiron ou la citrouille, *cucur. pepo*, L.; le pépon musqué ou giraumon, *cucur. melo pepo*, L., etc. L'on n'a guère fait attention qu'au principe amer et purgatif de ces genres de fruits; mais le principe nauséabond et stupéfiant qui paraît si suave dans le melon, est beaucoup plus actif dans d'autres cucurbitacées; il devient éminemment répercussif et réfrigérant en application extérieure sur les phlegmons, les brûlures, l'érysipèle, etc. Nous admettons encore la papaye, fruit du *carica papaya*, L., au nombre des cucurbitacées; ses graines sont un excellent vermifuge: le posoposa, *car. posoposa*, L., d'après le P. Feuillée, est encore une bonne papaye d'Amérique.

10° Enfin les *drupes*, ou fruits à noyaux, terminent cette liste nombreuse. Dans nos contrées, ce sont les arbres de la famille des rosacées qui en produisent la plus grande partie, comme les diverses sortes de cerises et de prunes si multipliées dans nos vergers, ainsi que les variétés de pêches et d'abricots, qui offrent des nourritures dont les qualités ont été appréciées. Les cornioles du *cornus mascula* et *suecica*, L., cultivés, ont une chair astringente, mais assez agréable dans leur maturité. Les fruits en drupes sont bien plus multipliés dans les climats chauds qu'en Europe. Les fameux arbres des lotophages, *zizyphus lotus*, Desfontaines, qui nourrissent plusieurs peuplades barbaresques; le jujubier, cultivé même dans nos provinces méridionales, *zizyphus communis*, Lamarck, ont des fruits sucrés, douceâtres et plus mucilagineux que ceux des autres espèces, comme du jujubier cotonneux, *rhamnus jujuba*, L., et de l'épineux, *rhamnus spina Christi*, L., qui croissent dans les Indes; une espèce de la Chine a des fruits narcotiques, *rhamnus soporifer*, L. Nous ne citons pas le nerprun et la bourdaine, *rhamnus catharticus* et *frangula*, L., qui sont purgatifs. Un autre fruit mucilagineux est la sébeste, *cordia sebestena* et

myxa, L., dont la pulpe sucrée semble contenir une matière gommeuse; aussi l'emploie-t-on avec avantage dans les maladies de poitrine qui réclament des adoucissans. La datte, fruit du *phœnix dactilifera*, offre les mêmes qualités, mais elle contient plus de substance saccharine, dans une pulpe onctueuse, qui passe aisément à la fermentation vineuse. Ces alimens très-communs des Orientaux et des Asiatiques les disposent à la langueur physique comme à l'inertie morale.

Dans les Indes, plusieurs drupes remplacent nos prunes, comme le kaki, *diospyros kaki*, L., semblable à la reine-claude; l'icaque, *chrysobalanus icaco*, L.; le nellika des Japonais et Asiatiques, *phyllanthus emblica*, L., qui est le mirobalan emblic; le plaqueminier de Virginie, *diospyros virginiana*, L., à fruits très-sucrés et acidules; les poires d'anchois, drupes du *grias cauliflora*, L., etc. La jamrose du Malabar, *Eugenia jambos*, L., est un fruit délicieux, d'odeur suave comme la rose; celle de Malaca, *Eug. Malaccensis*, L.; l'*Eug. Micheli*, L., et l'*Eug. pseudopsidium* de Jacquin, sont plus ou moins agréables au goût, soit crus, soit en compotes. Les mombins rouges, *spondias mombin*, L., sont de meilleur goût que les jaunes ou blancs du *sp. myrobalanus.*, L.; l'hévy, *sp. cytherea*, L., qui vient d'Otahiti, a la saveur de la pomme de reinette. Les fruits du calaba, *calophyllum calaba*, L., et *C. inophyllum*, ont une chair acidule, mais l'amande de leur noyau fournit de l'huile et se peut manger aussi, bien qu'elle ait quelque amertume. La plupart de ces drupes sont bien inférieures à la mangue, du *mangifera indica*, L., dont la chair jaune, succulente et sucrée ne nuit presque jamais; on doit enlever son épiderme qui est de texture solide. On peut faire subir divers apprêts à ces excellens fruits. La petite mangue, du *mangifera pinnata*, L., n'a que la grosseur d'une olive, mais elle a la même saveur que les plus grosses qui pèsent jusqu'à deux livres.

11° Parmi les drupes, il en est qui ont une chair huileuse, comme l'olive, et qui ont besoin, comme elle, d'être soumis à une sorte de macération dans la saumure, pour lui enlever leur saveur âpre et acerbe. Tel est aussi le fruit du ganitre, *eleocarpus serrata*, L., à Ceylan. Quant au fruit de l'avocatier, *laurus persea*, L., si agréable aux Américains, mais qui plaît moins d'abord au palais des Européens, il est butyreux et fondant; il n'a nul besoin de préparation préliminaire: on l'assaisonne cependant avec du sel.

Nous citerions encore les drupes mangeables du *gnetum gnemon*, L.; du *thoa urens*, d'Aublet, de la *bagassa*, etc.; la noix de Ben, *moringa oleifera*, Lamarck, et une foule d'autres végétaux qu'il serait trop long d'énumérer, quand même nous les connaîtrions tous parfaitement; mais nous croyons devoir nous borner aux espèces les plus usitées dans les diverses régions de notre globe.

Il résulte de cette revue, que parmi les fruits secs, les plus riches en fécule nutritive sont les cariopses ou céréales, les glands et les légumes ou gousses. Il est à remarquer aussi qu'ils contiennent une certaine quantité de sucre, surtout avant leur parfaite maturité; car il semble que la fécule soit du *sucre passé*. Ces alimens sont considérés comme venteux (excepté les céréales).

Les fruits oléagineux, tels que les noix et noisettes, ou les graines huileuses des siliques, de quelques capsules, sont d'une digestion plus difficile que les précédens, et contiennent moins d'aliment réel. Ils sont sujets à produire du relâchement dans les premières voies; mais ils peuvent convenir dans les climats froids et aux estomacs robustes.

Les fruits aromatiques, les semences d'ombellifères, les épices, ne sont point des nourritures, mais ils deviennent, dans plusieurs circonstances et dans les pays chauds surtout, indispensables pour la digestion des alimens et pour leur assaisonnement. Aussi la nature les a prodigués dans toutes les contrées ardentes de la terre.

Par rapport aux fruits succulens, les baies en petits grains (*acini*, Gærtner) sont et les moins nutritifs et les plus rafraîchissans de cette classe. Il en est de même des hespéridies, mais celles-ci sont environnées d'une écorce aromatique, excellent correctif de l'acidité de leur suc.

Les étairons et plusieurs soroses ou syncarpes sont des fruits succulens, sucrés, plus ou moins nutritifs, mais en général humectans, excepté le fruit à pain, qui renferme un parenchyme plus nourrissant que les autres espèces.

Parmi les baies de plusieurs rosacées, il en est beaucoup d'astringentes et même d'acerbes; d'autres sont empreintes de sucs colorans, quelquefois de propriété laxative, surtout les baies noires ou violettes; toutefois les rouges sont plus communément acides.

Les drupes, ayant une chair en général plus solide, offrent plus d'aliment; celles qui sont oléagineuses se trou-

vent d'ordinaire accompagnées d'un principe acerbe ou d'autre nature, qui les rend moins propres à nourrir.

De tous les fruits succulens, les pomacés, les acrosarques et la plupart des péponides présentent une matière nutritive plus abondante. On en peut extraire, ainsi que des drupes et des baies, une sorte de gélatine végétale, sucrée, agréable. Beaucoup d'autres fruits, donnent aussi des sucs fermentescibles et vineux. La germination développe également un principe sucré fermentescible chez les céréales.

§ III. *De quelques autres végétaux usités jadis.*

Les Grecs, comme les Romains, faisaient grand cas des truffes, ὕδνα, qui grossissaient surtout après le tonnerre, comme les champignons. Celles d'Afrique ou de Lybie étaient les plus suaves. Mais les bolets ou champignons étaient bien plus estimés, selon Martial. C'était le *mets des dieux*, comme l'appelait Néron, parce qu'il avait *précipité Claude dans le ciel*, selon l'expression de Sénèque (*apocoloquintosis*), par la fureur d'Agrippine et l'art funeste de Locuste (Tacite, *Annal* lib. XII). Cette mort décrédita les bolets, suivant Pline, lib. XXII, c. 22, et Martial, lib. V, *épig.* XX. Toutefois, pour prévenir le danger des mauvaises espèces, on les cuisait dans du vinaigre simple ou aromatique : Juvénal dit, *sat.* V.

> *Vilibus ancipites fungi ponentur amicis ;*
> *Boletus domino.*

Galien parle d'autres espèces peu connues, comme ses *Amanitæ*, *myceta*, *pezicæ*, etc. Aujourd'hui, les principaux champignons employés pour l'usage de la table sont le champignon de couche, *agaricus campestris*, l'*agar. deliciosus*, l'*agar. cantarellus*, l'*agar. mouceron*, *agar. violaceus*, *agar. kremlinga*, et *agar. Georgii* en Russie ; les *clavaria coralloïdes* et *clav. fastigiata* ; les *phallus esculentus*, et *phal. mitra*, les truffes, *tuber cibarium* ; etc.

L'ORGE fut jadis en honneur chez les Athéniens, et il y avait des gladiateurs qui en étaient nourris. Chez les Romains, on le distribuait aux soldats qui avaient fui. C'était un châtiment militaire et une ignominie, selon Polybe et Végèce. Cet aliment affaiblissait, car il est moins nourrissant que le blé.

Jadis, comme aujourd'hui, les asperges étaient re-

cherchées. On mange de la même manière les pousses jeunes de houblon et même celles d'ortie au besoin.

LA BETTE, originaire de Sicile, servait souvent aux forgerons, à qui la chaleur du feu resserrait le ventre. On croyait qu'elle hébétait aussi l'esprit. La MAUVE, cette herbe sainte des Pythagoriciens, était notre *malva alcea*, L., et chez les Grecs, l'arroche passait pour un légume excellent. Les Romains faisaient le plus grand cas des diverses sortes de choux. L'ARTICHAUT, qui croissait d'abord en Sicile, fut inconnu aux Grecs, mais employé par les Romains, ainsi que les cardons d'Espagne. Il en venait de près de Cordoue et de Cartagène, qu'on payait jusqu'à 800 francs. On ne connaissait pas les épinards. Les différentes sortes de CHOUX ont été usitées de tout temps, quoique des variétés soient modernes; aujourd'hui, on emploie les *brassica viridis*, *laciniata*, *sabauda*, *sectilis*, *botrytis*, *brocolis*, *rubra*, etc. L'ARROCHE, ou bonne-dame, *atriplex hortensis*, la mauve ronde, *malva rotundifolia*, sont des herbes adoucissantes, comme la betterave.

Dans les disettes on a pu manger le *rumex patientia*, le *bromus secalinus*, les racines de *spirœa filipendula*, de *bunium bulbocastanum*, l'*orobus tuberosus*, la *vicia sativa*, l'*arum maculatum*, ainsi qu'on mange en Amérique l'*arum esculentum* ou chou caraïbe, la *crambe maritima*, les *fucus saccharinus* et *palmatus*, etc.

L'on faisait jadis le plus grand usage des divers cucurbitacées, comme courge, potirons, melons, concombres de même qu'aujourd'hui. On en apprêtait aussi des flans; on en cuisait avec des coings, de l'origan, etc. On en assaisonnait avec de la moutarde. Du temps des empereurs Carin et Gallien, on faisait mûrir des melons même en hiver, dans des serres, pour leur table, au rapport de Trebellius Pollio; mais ce n'étaient pas nos espèces d'aujourd'hui.

Les RAVES crues étaient un aliment populaire, ainsi que les CAROTTES, panais, chervi, les racines d'asphodèle, d'*arum dracontium*, L., et la colocasie d'Egypte, *arum colocasia*, L., etc. Maintenant on use aussi des racines de *scorsonera hispanica*; et de sersifi, *tragopogon porrifolium*; du panais, *pastinaca sativa*; la pomme de terre, surtout, le topinambour, *helianthus tuberosus*; le macuson, *lathyrus tuberosus*, en quelques pays; la patate, *convolvulus*

batatas; l'igname, *dioscorea alata*, la cassave du *jatropha manihot*, dans les deux Indes; même la racine de souchet, *cyperus esculentus*, etc.

On sait combien le pois chiche (*cicer arietinum*, L.), grillé, les lentilles, les pois, les lupins (après que la macération dans l'eau en avait enlevé l'amertume), enfin plusieurs semences de légumineuses, étaient des mets communs.

De même la laitue, l'endive, la chicorée, l'oseille, le pourpier, le persil, la roquette, le cresson, etc., servaient, soit en salades, soit apprêtées de diverses manières. Les salades actuelles sont aussi celles de mâches, *valeriana locusta olitoria*, de *campanula rapunculus* ou raiponce, de céleri, de pissenlit, *leontodon taraxacum*, de *beta rubra*, de *cucumis sativus*, de *scorzonera picroïdes*, même de *brassica capitata* et *rapa*, on y joint comme assaisonnemens le cerfeuil et persil, l'*artemisia dracunculus*, la *pimpinella italica*, des fleurs de capucine, *tropæolum majus*, de *borrago officinalis*, etc.

Chez les Egyptiens, l'ognon, le poireau étaient estimés comme des divinités. *Voy.* ce que Juvénal dit, *satire* 15:

> *O sanctas gentes quibus hæc nascuntur in hortis*
> *Numina!*

Mais l'ail était détesté chez les Grecs, quoique les marins en fissent grand usage contre les nausées du mal de mer. Les moissonneurs, dès les temps les plus anciens, sont en possession d'en manger, comme le disent Virgile (*Bucol.* 1), et Horace (*Ode* 3, *epod.*). Æmilius Macer en donne la raison; c'est afin que l'odeur forte de l'ail écarte les serpens et les insectes qui viendraient attaquer ces travailleurs:

> *Ui si fortè sopor fessos depresserit artus,*
> *Anguibus à nocuis tuti requiescere possint.*

Les buveurs en prenaient beaucoup aussi, d'après le conseil d'Hippocrate, lib. 4, *Rat. victûs in acut.*, pour aider la digestion du vin.

Parmi les fruits, on sait que les figues, les raisins, les dattes, les olives, et diverses pommes, poires, coings, grenades, nèfles, abricots, pêches, prunes, cerises, mûres, fraises, groseilles, étaient généralement connus. Le citronier fut acclimaté en Italie du temps de Palladius et de Virgile. Pline distingue plusieurs variétés de ses fruits (lib. 12, c. 3), parmi lesquels les *aurantia*, qui ne sont pas nos

oranges : elles n'ont été apportées des Indes orientales que par les Portugais au 15e siècle. Les pistachiers n'ont été naturalisés en Italie qu'au temps de Tibère (Pline, lib. 13, c. 5). Les amandes douces étaient ignorées au siècle de l'ancien Caton ; elles ont été connues depuis sous le nom de noix grecques ou de Thasos (Macrob. *Saturn.*, lib. 3, c. 18). Dès avant Lucullus, les cerises étaient fort usitées en Grèce.

On jetait des noix et des noisettes aux enfans dans les noces (Catul. *Epithal.*, et Virg. *Eclog.* 8).

Les Arcadiens vivaient jadis de glands doux du *quercus æsculus*, L., comme on mange ceux du bellote en Espagne aujourd'hui. Mais les châtaignes formaient surtout la nourriture la plus ordinaire des habitans des Apennins. C'étaient les glands de Jupiter. Tantôt on les cuisait à la vapeur de l'eau, tantôt on les faisait griller. On en mangeait aussi de fraîches, selon Virgile, *eclog.* 2. Celles de Tarente et de Naples étaient les meilleures.

Nous parlons ci-après des principaux vins : les anciens avaient quelques autres boissons : la *posca*, ou l'oxycrat ; le *zytum*, ou la bière d'orge, et une autre espèce de *zytus* fait avec le pain fermenté dans l'eau, comme le quass des Russes. On fabriquait encore une sorte de piquette, *sicera*, avec divers fruits, avec la gousse sucrée du caroubier, *ceratonia siliqua*, L. Le *cyceôn* d'Homère (*Iliad.*, lib. 2) était un mélange de vin, de miel, d'eau, avec de la polenta et du fromage rapé.

Peut-être aura-t-on peine à se persuader que les anciens fissent usage, dans leurs assaisonnemens, de l'ASA FŒTIDA, sous le nom de *laser*, ou du σιλφίον des Grecs ; aussi quelques auteurs et traducteurs (celui de Pétrone, par exemple) ont pensé que c'était plutôt l'*asa dulcis* ou le benjoin, qui se retire d'un arbre du genre des styrax, dans l'Inde orientale (du *styrax benzoin* de Dryander, *Philos. transac.*, tome 67, part. 2, p. 307, tab. 12). Mais tous les auteurs citent la plante du laser et la décrivent comme une ombellifère férulacée (1). Le suc du laserpitium le plus estimé, dit Pline, venait de la Cyrénaïque, où il ne se rencontre plus ; mais il en arrive de Perse, de Médie et d'Arménie,

(1) Theophraste, lib. VI, *Histor. plant.*, cap. 3 ; Dioscorid., lib. III, cap. 94 ; Apicius, lib. I, cap. 30, et surtout Pline, *Hist. mundi*, lib. XIX, cap. 3, p. 160 et suiv. de l'édition de Hardouin, t. II ; aussi Julius Pollux, lib. VI, cap. 10.

qui est moins bon, parce qu'on l'adultère avec du sagapenum. La racine de la plante est épaisse, sa tige ressemble aux férules, sa feuille à l'ache, la semence est aplatie comme une feuille. Le suc se retire de la racine; le moins bon vient de la tige : ce suc est laiteux. La sorte nommée *magydaris* est moins dure et moins odorante. Le plus pur est roussâtre, avec des fragmens blancs dans sa cassure : l'eau le dissout, ainsi que la salive, etc. Saumaise (*Exercit. plinian.*, *in Solin.*, tome 1, p. 254) figure une monnaie d'argent de Cyrène, sur le revers de laquelle est gravée une tige de ce silphium. Son suc ou *laser* était plus suave et moins violent que celui de Médie. Les Arabes nomment encore l'asa-fœtida *lasar*; et dans la basse latinité, ce mot qui était connu, a été transformé en celui d'*asa*. Avicenne prend toujours le laser des Grecs et des Romains pour l'asa-fœtida, qu'il nomme *angiuden*, et qui se tirait du Chirvan, province de Perse. Nicolas Myrepsus considère le *lasarum* ou *scordolasarum* partout comme l'asa-fœtida.

Il est même certain que tous les anciens n'aimaient pas cette odeur du laser, que Dioscoride dit être entre celle du galbanum et celle du sagapenum; car Aristophane, qui en parle dans une de ses comédies, l'appelle puant, κάκοσμον; et on lit dans Apulée : *Lasere infectas carnes*, et *lasaratum porcellum*, etc. Cependant le sentiment général était en faveur de ce condiment, à tel point qu'il se vendait au poids de l'argent, et qu'il passait presque alors, comme maintenant en Perse, pour le *mets des dieux*. Il est remarquable qu'on le recueillait, au temps de Théophraste dans des peaux, exactement comme on fait encore aujourd'hui, au rapport de Garcias-ab-Horto, et de Kœmpfer.

Cet exemple prouve combien les goûts changent selon les temps et les lieux. Nous voyons l'ail, le fromage passé, devenir des alimens fort agréables pour les uns, et repoussés avec horreur par d'autres personnes. Il en est qui mangent crus des ognons que d'autres ne supportent pas même cuits. Mais, pour ne citer que les anciens, ils ne trouvaient pas autant de délices dans la chair des melons que nous en trouvons à présent. L'odeur même du citron, qui est pour nous très-suave, était haïe de plusieurs d'entre eux, et ils ne faisaient aucun cas de son suc acide. L'odeur du garum ou des poissons putréfiés, qui nous paraît si exécrable, leur était tellement agréable qu'ils en portaient sur eux, en guise de parfum, dans des flacons d'onyx. Il n'est pas étonnant,

d'après cela, de les voir assaisonner leur chair d'asa-fœtida.

En second lieu, les premiers Romains vivant d'une sorte de bouillie (*puls*), de galette azyme, de pâtes non levées, puisqu'on ne connut des boulangers et du bon pain, que l'an 580 de la fondation de Rome (Pline, lib. 18, c. 10); les anciens Grecs mangeant souvent une espèce de *polenta* faite d'orge grillé, et des figues (les Athéniens surtout), ces peuples avaient d'ordinaire les premières voies farcies et embarrassées par ces alimens mucilagineux. C'est pourquoi les médecins étaient obligés de faire souvent vomir et de conseiller la boisson de l'eau chaude. Mais ils avaient une autre manière de prévenir ces embarras gastriques, en stimulant l'estomac et les intestins par des nourritures salées, comme des poissons marinés et par les assaisonnemens les plus piquans; c'est ce qu'on nommait la *drimyphagie*. Alexandre de Tralles, lib. 8, cap. 6, la prescrivait souvent pour cet objet, et Cœlius Aurelianus, lib. 1, *tard. pass.*, cap. 1, emploie tantôt les vomitifs, tantôt la *drimyphagie*. Aussi nous avons fait remarquer combien les anciens employaient de condimens dans leurs sauces; on peut mettre au premier rang l'asa-fœtida et le garum. Le grand usage des poissons exigeait même de nombreux assaisonnemens.

En général, les ragoûts des anciens étaient bien plus assaisonnés ou épicés que les nôtres. On n'a qu'à ouvrir le traité d'Apicius Cælius (*de opsoniis et condimentis*, *sive arte coquinariâ*, lib. 9; — *cum annotatione Martini Listeri medici*, 2e édit. Amsterdam, 1709, in-8°). On y verra presque tout assaisonné de garum, de laser, de rue, de coriandre fraîche, de cumin, de baies de mirte et de troëne, de semences de fenouil et d'âche, de chardonnette, de spica nard, de feuilles de malabathrum, d'asarum, de racines de pyrèthre, de costus, de baies de sumach et de sureau, ou avec du mastic, des graines d'ortie, du souchet odorant, du fenu-grec, du sésame, divers alliacés, l'échalotte, le poireau, ou de la passerage, du cresson, de la roquette, du cardamome, du séséli d'Ethiopie, de la cataire de montagne, etc. Ils joignaient souvent au sel, le nitre et le sel ammoniac; ils aimaient le verjus, non le suc de citron. Ils faisaient grand cas de l'odeur du safran et de la canelle. La menthe, le pouliot, la sarriette, le thym, l'hyssope, l'origan, et d'autres labiées, ou des ombellifères, comme l'aneth, la livêche, le persil, ou la graine de vitex (*agnus*

castus) étaient leurs condimens les plus communs. Ils ajoutaient du poivre à leurs confitures au miel; ils avaient aussi des fritures, etc.

DES DIVERSES BOISSONS.

La nature n'a donné qu'une seule boisson aux animaux, savoir l'eau pure, à moins qu'on ne considère en même temps comme boisson les fluides alimentaires dont se sustentent les animaux suceurs, tels que divers insectes qui pompent ou les sucs des plantes, ou le sang et les autres humeurs de plusieurs animaux : par exemple, les vers intestinaux, les puces et punaises, les pucerons, etc. Il est d'autres animaux qui ne boivent jamais, comme la plupart des mammifères rongeurs, beaucoup de reptiles, les insectes à mâchoires, etc.

L'homme peut vivre assez long-temps sans boire, et la modération dans la quantité des liquides est plus utile qu'une trop grande proportion. L'eau pure est encore la boisson la plus saine et la plus usitée de la majorité du genre humain; car tous les habitans des climats chauds entre les tropiques, dans presque toute l'Asie, l'Afrique et l'Amérique méridionale, tous les peuples mahométans, toutes les nations sauvages, n'ont pas d'autre boisson habituelle.

Cependant, comme la nature nous créa omnivores, elle nous attribua la faculté de savourer ou même de rechercher d'autres liqueurs que l'eau, comme elle nous porte à préparer diverses sortes d'alimens, à les cuire et à les rendre ainsi plus digestibles. En effet, l'homme, par cela même qu'il est plus sensible, plus intelligent, ou qu'il exerce davantage la faculté de penser que les autres créatures, a les viscères intestinaux plus délicats et plus faibles; selon cette loi de l'économie animale, que la force d'un organe ou d'un système du corps entraîne la débilité relative des autres organes.

Aussi, les nations civilisées, principalement, recherchent des boissons fortifiantes, ou capables de soutenir l'énergie du système intestinal : de là vient l'usage maintenant si général des boissons fermentées et spiritueuses. Il s'y joint encore une autre cause, le besoin, chez beaucoup d'hommes, d'égayer leur existence, et de noyer dans l'ivresse les tristes

soucis d'une vie plus laborieuse et plus pénible que n'est celle des animaux, pour tout être qui pense. Ce sont particulièrement les peuples des pays froids, toujours engourdis sous des cieux âpres et glacés, qui ont besoin de secouer, par les boissons enivrantes, leur système nerveux; tandis que les peuples des climats brûlans aspirent, au contraire, à calmer par l'opium et les narcotiques, une sensibilité toujours trop exaltée. Il en résulte, comme le dit Pline, que l'ivresse ne cesse nulle part sur la terre.

Et d'ailleurs, l'homme ne cherche-t-il pas tous les moyens d'accroître le plaisir de boire et de s'enivrer, ou plutôt de submerger ses jours en usant de condimens excitans, tels que le sel qui conserve bien les corps morts, mais aide à dissoudre les corps vivans; on va jusque dans les Indes quêter le poivre et les épices, ou mendier de nouveaux moyens de mieux boire et d'abréger ainsi sa vie. En effet, l'abus des boissons, et surtout celle du vin, de ces liqueurs spiritueuses, nommées si mal à propos les forces de la terre (*vinum* de *vires*), relâche d'abord la contexture de notre organisme; aussi, les biberons montrent des chairs plus molles, plus humides que les hommes sobres; ils paraissent plus gras, quoiqu'ils mangent beaucoup moins, car les boissons nourrissent promptement, à la vérité, mais peu; et l'on engraisse assez rapidement les bestiaux, les porcs, les bœufs, etc., par une abondante boisson émulsionnée avec du son et des recoupes. Les grands buveurs de bière, de vin, etc., tombent à la longue dans l'hydropisie, ou l'anasarque; leurs poumons s'infiltrent de fluides lymphatiques, l'hématose ou la sanguification s'opère mal; enfin, presque tous périssent dans un âge peu avancé. Tel est, en effet, le malheur des buveurs, que le besoin de boire se renouvelle d'autant plus qu'on y cède plus fréquemment, à la manière de toutes les habitudes, qui deviennent impérieuses à mesure qu'on leur obéit davantage.

Toutes les substances âcres et salées accroissent la soif, comme tout ce qui échauffe ou dessèche: au contraire, tout ce qui rafraîchit, comme les acides, le vinaigre, les corps mucilagineux et gras, les gommes, les substances émulsives ou humectantes, les fruits succulens, ôtent la soif. Néanmoins, il y a des boissons qui sollicitent à boire davantage, comme les spiritueux, les vins austères, les liquides trop sucrés, etc.

Généralement les boissons paraissent plus agréables à

prendre que les alimens solides, parce qu'elles offrent à la fois, sur toute la surface de la bouche, les moyens d'éprouver la saveur, tandis que l'aliment solide a besoin d'être humecté de salive, et ne touche que quelques parties à la fois.

On peut établir deux classes principales de boissons, les froides et les chaudes; ensuite chacune d'elles se subdivise en plusieurs genres. Les boissons froides sont aqueuses, ou nourrissantes, ou vineuses et spiritueuses. Les chaudes sont ou nourrissantes ou stimulantes.

DES BOISSONS FROIDES.

Comme nul animal n'en prend de chaudes, si ce n'est peut-être le lait sucé à la mamelle maternelle, il s'ensuit que les froides sont les plus naturelles. En effet, elles sont généralement plus toniques; car les boissons à la glace sont même très-propres à rendre de l'énergie à l'estomac, pourvu qu'on n'en fasse pas abus, surtout quand on éprouve de la sueur ou une grande chaleur, parce que le froid subit produit un mouvement rapide de concentration capable de causer des coliques dangereuses, une péripneumonie, ou même la mort, comme on en a vu des exemples.

1° *Des Boissons aqueuses.* L'eau la plus plus pure et la plus limpide est sans odeur, ni saveur, ni couleur, légère, aérée; elle doit contenir peu de substances salines en dissolution, surtout peu de sulfate ou de carbonate de chaux: elle doit être courante et non stagnante, car celle-ci acquiert toujours un caractère nuisible en croupissant; de là vient que les eaux de sources, coulant des montagnes, ou l'eau des fleuves et des rivières est plus saine que celle des puits, ou que celle conservée en des citernes, ou dans des tonneaux (celle qu'on boit sur mer). Les eaux des terrains argileux ont besoin d'être filtrées ou éclaircies par des substances amères, comme les amandes amères, le titan-cote (*strychnos potatorum*), en Egypte et dans l'Inde. C'est pour la même raison que les Chinois ont pris l'habitude des infusions de thé, car les eaux sont malsaines dans leur empire.

Les eaux salines et médicinales ne sont pas des boissons ordinaires, bien que les eaux acidules gazeuses puissent être assez agréables, et même légèrement enivrantes.

Les eaux de neiges fondues passent pour malsaines et pour causer le bronchocèle, ou le goître de plusieurs habitans des gorges des Alpes; mais c'est à tort; car, quoiqu'elles

paraissent crues au goût, ceux qui en boivent ne sont pas goîtreux, et la plupart des goîtreux ne sont pas ceux qui en font usage. L'eau de mer est laxative; elle passe pour fondante dans les maladies des glandes, mais elle nuit beaucoup, fait vomir, cause ou le scorbut ou la fièvre.

On sait que les hydropotes ou buveurs d'eau ont en général les sens plus vifs, l'esprit plus rassis et plus net que les œnopotes, ou buveurs de vin et d'autres liqueurs fermentées. Ils sont moins exposés aux calculs vésicaux et à la goutte, ont un appétit plus aiguisé, une mémoire plus solide, une disposition moindre aux maladies inflammatoires que les autres hommes. Mais parfois leur estomac est plus faible, leur teint plus pâle : les eaux stagnantes sont très-nuisibles, ou disposent à des fièvres rémittentes, malignes, intermittentes, ou la dysenterie, etc.

Les *tisannes*, la *limonade*, etc., sont, comme les *sorbets*, des boissons la plupart délayantes et rafraîchissantes, dont la principale vertu vient de l'eau. Telles sont encore plusieurs infusions prises à froid dans beaucoup de maladies, et qui servent à tempérer l'ardeur fébrile ; mais l'effet de ces boissons est relatif à la nature des médicamens ajoutés à l'eau simple. Leur abus débilite l'estomac et les facultés digestives ; l'eau vinaigrée, *posca* des anciens, est un utile rafraîchissant, antiputride.

2° *Des boissons nourrissantes*. Le lait des mammifères est la première boisson appropriée aux animaux de cette classe, comme à l'espèce humaine. On sait qu'il est composé de serum, de caseum et de beurre, avec un sel essentiel, analogue au sucre. Plusieurs personnes, et même des nations entières, se nourrissent principalement de laitage. Hippocrate l'avait jadis observé chez les Scythes hippomologues, ou vivant de lait de jument ; on sait combien d'habitans de la Suisse, des Pays-Bas, ou des Arabes pasteurs, etc., usent de laitage, de fromage et de beurre. On dit que les anciens Gètes buvaient du lait mêlé au sang :

Solitosque cruentum
Lac potare Getas ac pocula tingere venis.
SIDON. APOLLINAR., panegyr.

On observe que le lait pris en aliment rend le corps mollasse, humide, pâle, qu'il engorge les viscères abdominaux, gonfle l'appareil glanduleux et lymphatique qu'il obstrue; il dispose ainsi à la leucophlegmatie, à l'anasarque ; il relâche

tous les systèmes, particulièrement le musculaire et le nerveux; aussi les galactopotes deviennent indolens, simples, ou presque idiots à la longue; ils perdent l'appétit, l'alacrité des sens; ils ont le ventre souvent relâché, et de la saburre dans les premières voies; aussi ont-ils souvent besoin de faire diète ou de se purger. Le petit lait, doux ou bien aigri, sert, dans ce cas, à nettoyer et relâcher les viscères intestinaux. Enfin, la pierre ou les concrétions calculeuses résultent encore de l'emploi excessif du lait, ainsi que la diathèse scrofuleuse, ou les engorgemens goîtreux, et la disposition vermineuse.

Mais la diète lactée est utile aux tempéramens trop secs, trop irritables, trop mobiles, comme sont les personnes menacées de phthisie, celles qui ont des dartres, ou la lèpre, ou des efflorescences âcres et des boutons à la peau, ou qui sont disposées à la goutte, épuisées par la salivation, ou par des excès vénériens, ou par de longues fatigues. Le lait adoucit encore dans les affections catarrhales, les ulcérations des voies urinaires, le cancer à l'utérus, ou contre la causticité des poisons, ou l'agitation excessive du système nerveux dans l'hystérie, la manie, etc.

Le lait des animaux herbivores est doux et sucré, plus caséeux que les laits des carnivores, dont la saveur et l'odeur sont rances et déplaisantes; parmi les herbivores, l'ânesse, la cavale ont un lait moins caséeux, mais plus sucré, ainsi que celui de la femme, que les ruminans, dont le lait est le plus caséeux et le plus butyreux. Voy. p. 112.

On sait que le premier lait, ou le colostrum, est laxatif et utile aux nouveau-nés pour faire évacuer le méconium des intestins. Les femelles qui mangent des substances purgatives ou très-odorantes transmettent ces qualités à leur lait, qui change de nature encore selon l'état moral ou les passions, la nourriture, etc.

Le lait convient peu aux personnes grasses et bilieuses.

La *syra* est du lait aigri qui sert de boisson habituelle aux Islandais.

Les *laits d'amandes* sont des boissons factices, tels que le sirop d'orgeat, les émulsions à la pistache, le lait de coco. Ce sont des tempérans nutritifs et adoucissans, mais qui diminuent l'énergie digestive de l'estomac. Ils conviennent dans plusieurs cas d'échauffement et d'irritation.

Les *sirops*, le moût de raisin, la sève sucrée récente des palmiers, du bouleau, de l'érable, l'hydromel simple, etc., offrent tous des boissons nutritives et plus ou moins restaurantes et adoucissantes; mais elles affaiblissent le ton des pre-

mières voies, engendrent des acidités, ou diminuent la puissance digestive. Elles conviennent toutefois dans tous les cas d'irritation vive, ou d'ardeur brûlante, ou pour détruire l'effet des substances âcres.

3° *Des boissons vineuses.* Ce sont les plus généralement usitées de nos jours, comme les différentes espèces de liqueurs fermentées qu'on peut réduire à trois genres; les *vins* (ou cidre, poiré, etc.), les *bières*, les *liqueurs fortes*. Quoique ces liquides ne soient nullement offerts par la nature, mais par l'art, et qu'ils soient par cette raison moins appropriés que les autres à notre nature, on ne peut les passer sous silence.

Les *vins* proprement dits de suc de raisins, sont ou acidules et peu sucrés, peu substantiels, comme les vins des contrées froides, ou austères et chargés en principes, tels que nos vins du Midi, ceux du Roussillon, de Bordeaux, etc., ou sucrés et doux, comme les vins liquoreux des pays très-chauds, d'Espagne, de Grèce, etc.

1° Les vins acidules, tels que ceux du Rhin, de la Moselle, du Necker, et même nos vins de Champagne, ceux de la Suisse, de l'Autriche, plus ou moins estimés, sont en général diurétiques et apéritifs, rafraîchissans, antiseptiques. Ils causent une ivresse plus légère, et l'on peut en boire davantage avec moins d'inconvéniens que des vins plus généreux. Leur usage est plus habituel pour la table; ils supportent peu d'eau. Les vins de Bourgogne, ceux de Hongrie blancs, sont plus généreux, plus stomachiques ou toniques et moins acides que les précédens; aussi leur qualité est supérieure, et ils enivrent davantage à pareille dose.

2° On nomme gros vins ceux qui sont épais, chargés en principes austères ou âpres, foncés en couleur. Tels sont les vins de Porto, ou du Portugal, ceux de Bordeaux, du Roussillon, de Pontac, de Grave, de l'Hermitage, etc. Ils resserrent, fortifient l'estomac, mais parfois le chargent, sont plus difficiles à digérer, ou trop pesans pour l'emploi habituel de la table. Ils sont meilleurs quand l'âge les a dépouillés d'une partie de leurs principes et du tartre dont ils sont chargés. D'ailleurs, ils sont spiritueux et échauffent beaucoup. Ce sont des cordiaux remarquables.

3° Les vins liquoreux ou sucrés abondent en matière saccharine, dont une partie a passé à l'état spiritueux; aussi sont-ils très-bons cordiaux, restaurans, stomachiques, convenables

aux vieillards, aux convalescens en petite dose, aux êtres épuisés par des fièvres nerveuses, et débilités. Le vin de Tokay, près de cette ville, en Hongrie, tient l'un des premiers rangs pour la célébrité (1); le plus délicat est fait avec des raisins séchés sur le cep, au soleil, mais il ne sert que pour l'usage des princes. Ce vin a une odeur suave. Le vin du Cap, ou de Constance, les vins espagnols d'Alicante, de Malaga, de Madère doux, les vins italiens de *lacryma Christi*, de Monte-Pulciano, de Græco di Somma, près du Vésuve, le vin grec de Malvoisie, à l'île de Candie, les vins muscat et de Frontignan, en France, etc., sont généralement vantés comme vins de dessert : la plupart sont faits avec des raisins à demi-séchés au soleil; la plupart sont jaunes ou de couleur d'or, quelques-uns ont une odeur ambrée comme la Malvoisie, ou une saveur légèrement amère comme le Malaga et autres vins d'Espagne. Tous conviennent plus ou moins dans la dyspepsie, les flux lientériques, les cachexies, les faiblesses, la convalescence des fièvres intermittentes, putrides, ou malignes et nerveuses, quand l'état inflammatoire est passé.

Le *cidre*, le *poiré*, en Normandie, l'*hydromel vineux*, en Pologne, sont encore des vins, mais moins estimés; les deux premiers contiennent beaucoup d'acide malique et un principe acerbe qui cause des coliques, de la flatulence, de la constipation.

Quelquefois l'hydromel acquiert une saveur agréable par la vétusté, comme certains vins liquoreux, celui de Rota, de Malaga, etc. Les sèves sucrées de palmier donnent aussi un vin très-capiteux, nommé *tari* à la côte du Malabar.

Les *bières* se préparent au moyen de graines céréales germées, qui développant du sucre en cet état, sont susceptibles de passer à la fermentation spiritueuse. Les bières ordinaires s'obtiennent avec l'orge. On en peut cependant faire aussi avec le froment, le seigle, l'avoine, le maïs, comme les Chinois en font avec le riz; elle est nommée *saki*. Celle de maïs, connue des anciens Américains, s'appelait *chica*. Quand on ne joint pas à ces liquides des substances amères, tels que le houblon, ou le buis, le *ledum palustre*, ou l'absinthe, etc., pour suspendre la fermentation, ils passent à l'acidité, et ne

(1) Voyez Dombi, *Dissert. de vino Tokaiensi*. Traj. ad Rhen. 1758, in-4°. Les vins des côteaux de Tartzal, de Tallya, de Mal, de Liszka, de Toltsua, de Szanto, de Keresztur, sont également estimés.

sont plus susceptibles d'être bus. Les bières aigres causent la colique et la strangurie.

En général, les bières, même les mieux fermentées, contenant beaucoup d'acide carbonique et de mucilage visqueux, sont venteuses; elles enflent, et nuisent aux individus trop gras et trop mous, ou lymphatiques: de là vient qu'elles diminuent l'appétit, remplissent souvent l'estomac d'une saburre glaireuse, et que les substances amères qui entrent dans la préparation de ces bières servent à les rendre plus digestibles. Cependant, comme il en faut une plus grande quantité pour enivrer que du vin, elles déterminent une ivresse plus longue et plus nuisible. Les grosses bières brunes ou chargées, comme la mumie de Brunswick, sont en même temps sucrées et spiritueuses, mais enivrantes et nutritives.

Les buveurs de bière ne sont pas aussi exposés à la goutte et aux calculs urinaires que les buveurs de vin, mais on dit que les habitans de la Bohême sont sujets aux calculs biliaires par l'abus des bières épaisses.

Les Tartares préparent une boisson avec du lait de jument soumis à la fermentation alcoholique, et aromatisé quelquefois avec de l'angélique ou la berce. Cette sorte de liquide légèrement enivrant se nomme *koumiss*. En Suède et ailleurs on prépare des *piquettes*, ou des boissons, avec divers fruits qu'on met fermenter, comme les baies de genièvre, les prunes, les mûres, cerises, groseilles, etc.

On prépare encore, en Amérique, une boisson avec la racine de patate fermentée. Les Russes font une boisson aigrelette, légèrement fermentée avec du pain; on la nomme *quass*.

Toutes les boissons vineuses ont la propriété d'animer, d'accroître la vivacité du corps et de l'esprit en accélérant la vélocité de la circulation; elles soulèvent en même temps les passions, et après avoir enivré elles plongent dans la torpeur; elles débilitent alors les systèmes nerveux et musculaire au point qu'on chancèle et qu'on succombe. Ces effets sont d'autant plus durables que le vin ou la bière sont plus chargés en divers principes et en alcohol. Toutes ces boissons nuisent dans les fièvres, dont elles accroissent la violence; elles ne désaltèrent point, et même empêchent la digestion quand elles sont trop spiritueuses. Aussi ne conviennent-elles pas aux jeunes gens robustes, et dans l'été comme dans les pays chauds. De là vient que plusieurs législateurs, comme Mahomet, ont proscrit ces boissons; l'ivresse paraît même un vice grossier aux Méridionaux. Les vieillards, les habitans

des régions froides s'accommodent davantage de ces boissons qui les raniment : aussi Odin, législateur des Scandinaves, promettait l'ivresse en son paradis ; et l'ivrognerie devient presque un mérite chez les nations septentrionales.

4° *Des boissons alcoholiques*. Quoique les précédentes contiennent aussi de l'alcohol, il s'y trouve en faible proportion, et combiné d'ailleurs avec d'autres principes qui mitigent son action. Mais depuis que les Arabes ont appris à séparer l'eau-de-vie des liqueurs vineuses, et lorsqu'Arnauld de Villeneuve eut distillé le vin dans nos contrées méridionales, dès l'an 1315, selon Hermann Conringius, on prépara des liqueurs de table ; beaucoup de nations, surtout parmi le bas peuple, firent grand usage des esprits ardens en boisson stimulante (1). Tels sont principalement les habitans du nord de l'Europe, qui emploient fréquemment les alcohols de grains, les Anglais, Hollandais, Russes, Suédois, Danois, Allemands, etc. En Suisse, on prépare un esprit de cerises, ou kirschen-wasser ; en France, ce sont des eaux-de-vie de vin ; dans l'Inde, des alcohols de riz nommés arak ; dans les colonies, des eaux-de-vie de sucre appelés rhum, taffia, guildive ; les Tartares extraient de l'alcohol aussi du lait fermenté. Tous les fruits sucrés et autres matières, telles que la pomme de terre, diverses fécules, etc., peuvent passer à la fermentation spiritueuse et donner de l'alcohol à la distillation.

On a depuis long-temps des exemples d'individus buvant beaucoup d'eau-de-vie, qui se sont enflammés, soit spontanément, comme on l'a dit, soit plutôt par l'approche d'un corps brûlant ; les individus gras, à fibres molles, comme les femmes, ont particulièrement éprouvé ce sort.

Indépendamment des alcohols simples, on en prépare une multitude d'autres avec des aromates, du sucre, ou des fruits pour des liqueurs de table ; tels sont les ratafias, les rosolio, les huiles ou chrèmes liquoreux.

Sans doute, l'emploi des alcohols à dose modérée, et à un degré de rectification assez faible, comme de dix-huit à vingt-deux degrés de l'aréomètre, surtout s'ils sont tempérés par

(1) On a fait dériver le terme EAU-DE-VIE d'*aqua vitis*, eau du fruit de la vigne, selon les Italiens ; mais il est aussi probable qu'elle tire sa dénomination de la faculté qu'elle a de ranimer promptement les forces vitales.

des matières sucrées, peut devenir utile à des personnes débiles, molles, inertes; ou dans l'atonie des premières voies, contre la flatulence, l'anorexie; ou pour relever les forces dans les lipothymies, dans l'inanition. Il peut être salutaire en petite quantité dans les sueurs par faiblesse, ou pour exciter l'excrétion des urines chez les buveurs de bière en la faisant digérer, ou pour ranimer la vigueur dans la crainte, dans le froid vif, ou comme cordial et alexipharmaque contre les miasmes putrides, les venins stupéfians. Toutefois les dangers de l'abus des alcohols sont plus grands que n'est leur utilité.

D'abord, quoiqu'ils excitent une prompte alacrité, elle est bientôt suivie d'une prostration et d'une ivresse torpide, pour peu qu'on augmente leur dose. Les spiritueux contractent fortement la fibre vivante (comme celle des animaux morts, qu'ils conservent bien par ce moyen) : il s'ensuit qu'ils empêchent son extension et son accroissement; aussi les hommes et les animaux auxquels on fait prendre de l'eau-de-vie dans leur jeune âge restent nains, comme les carlins de Bologne. Elle raccourcit non-seulement la taille, mais aussi la durée de la vie; car tous les ivrognes d'eau-de-vie prennent de bonne heure les marques d'une vieillesse anticipée, et périssent bientôt.

Par suite des mêmes effets, le système musculaire s'affaiblit, les membres tremblent, les fibres deviennent fragiles ou perdent leur consistance; leur irritabilité se détruit; les chairs des ivrognes d'eau-de-vie, à leur mort, se rompent sans peine; aussi, plusieurs de ces individus, blasés par l'alcohol, tombent dans l'affaissement; ils se remplissent d'une graisse fluide. Ils ne sont plus guère susceptibles d'avoir des enfans : ces grands buveurs perdent leur fécondité. Aussi, dès le milieu du dix-huitième siècle, on observait que les naissances, qui étaient auparavant de vingt mille chaque année, à Londres, avaient baissé à quatorze mille par la fureur du peuple pour la boisson des esprits de froment; et l'on a mis de forts impôts sur ce spiritueux, principalement pour en diminuer l'abus.

Comme l'alcohol contracte ainsi la fibre, il arrive que les personnes qui en boivent à jeun éprouvent des resserremens d'estomac, des constrictions au pylore, qui donnent naissance à des squirrhes et au cancer de ces parties; elles deviennent bientôt moins sensibles à la faim et aux alimens, d'où s'ensuivent des digestions difficiles. L'alcohol empêche en effet la digestion.

L'alcohol, ayant la faculté de coaguler les humeurs animales contenant de l'albumine, coagule le sang, cause des concrétions polypeuses au cœur, ossifie les parois artérielles, les tendons, etc.

La constriction causée par l'alcohol dans les premières voies, paraît empêcher l'écoulement de la bile dans le duodénum ; d'où viennent l'ictère, l'hépatite, et autres maladies du foie : il en est de même d'autres viscères. Le sang amassé dans les veinules ou les artérioles capillaires des poumons se dispose aux concrétions par l'effet des spiritueux : de là naît la phthisie, qui attaque les buveurs d'eau-de-vie. L'hydropisie est également la suite de l'obstruction des lymphatiques, comme les abcès au mésentère. L'excitation vive causée par cette boisson redouble la fureur pernicieuse des maladies inflammatoires, surtout chez les jeunes gens ; et elle peut causer la frénésie, ou même l'apoplexie en portant avec trop de violence le sang au cerveau. Et, ce qu'il y a de plus funeste, est le besoin sans cesse renaissant de se remonter par de nouvelles doses d'eau-de-vie, sans laquelle on reste plongé dans la prostration la plus profonde, de même que les mangeurs d'opium, en Orient, restent stupides et hébétés avant d'avoir pris leur dose accoutumée de cette substance. On ne peut plus se dégager de cette fatale habitude qu'insensiblement ; ce qui est presque impossible, tant cette Circé entraîne ses ignobles adorateurs.

Au reste, l'usage extérieur de l'alcohol détruit la vermine, résout les tumeurs et fortifie les membres.

DES BOISSONS CHAUDES.

Nous avons déjà dit que les froides étaient les plus naturelles, et aussi les plus favorables à la santé, les plus toniques pour l'estomac. Mais la même cause qui nous a fait cuire nos alimens nous a fait rechercher, dans les boissons chaudes, des moyens de faciliter la digestion, parce qu'on a regardé cette opération comme une coction. Cependant, beaucoup de nations sauvages, ou même de Brachmanes et autres Indous, vivent de seuls alimens cruds, et surtout de fruits. Toutefois, le régime de chair exige plutôt la cuisson des alimens que le régime végétal, et les habitans voraces des climats froids ont plus besoin de chairs que les peuples sobres des climats brûlans du globe.

Les individus à fibres rigides ont plus besoin de nourritures

et de boissons chaudes que ceux à fibres molles : ceux-ci deviennent extrêmement mous et flasques s'ils abusent de ces ingurgitations chaudes de soupes, de potages, de bouillons, de lait chaud, etc.; car si l'on voit les peaux les plus coriaces, les cornes les plus dures se ramollir presque en gelée par l'eau chaude, et les mains des personnes qui savonnent devenir toutes rugueuses, il est certain que l'estomac et tous nos viscères se relâchent énormément par des liquides chauds. Bientôt ces organes, ne pouvant plus digérer les alimens les plus légers, éprouvent tous les maux de la dyspepsie et de l'affection hypocondriaque ou hystérique, avec des spasmes, des vents, des coliques; toute l'économie languit et s'affaisse; les femmes sont tourmentées de leucorrhée, ou d'aménorrhée, les hommes d'hémorrhoïdes: le système nerveux surtout ressent, plus que tout autre, le triste délabrement des viscères; il éprouve des secousses spasmodiques funestes, et souvent l'impossibilité de s'occuper sérieusement; ce qui équivaut à la perte de l'existence, ou condamne à la nullité sur la terre.

En outre, la faiblesse de la vue, les dents noires et gâtées, le teint verdâtre et plombé, la gorge mollasse et tombante chez les femmes, sont encore les malheureux résultats de cet abus des liquides chauds. Jadis les amans chantaient les dents blanches et semblables à des perles chez les jeunes personnes; mais, dès le bas âge, une haleine fétide et repoussante, des dents cariées et des gencives gonflées d'un sang noir et scorbutique attestent les maux qui résultent des abus du thé et d'autres boissons prises bouillantes chaque jour avec de si folles délices.

La coutume pernicieuse de boire beaucoup d'eau chaude a produit, chez les Romains déjà dégénérés, les effets les plus nuisibles sur leur constitution; aussi l'empereur Claude la voulut proscrire. Sénèque (*Epist.* 78) dit avec raison qu'elle n'énerve pas moins le courage que le corps. En l'amollissant à l'excès, l'eau chaude prépare une vieillesse prématurée, de même que l'abus des bains chauds qui rendent la chair flasque. L'eau chaude dans le vin excitait plus promptement l'ivresse; les thermopotes avaient un teint pâle et verdâtre, ce qu'on remarquait surtout chez les Rhodiens. Cependant elle était utile contre les affections convulsives, les maladies de poitrine, celles des reins, de la vessie, et la goutte, qui attaquent souvent les grands buveurs de vin. Les boissons glacées étaient également connues.

On doit penser que différentes boissons n'étaient pas oubliées parmi ces Romains si dévoués à la sensualité. Outre l'usage de boire de l'eau chaude, vendue publiquement dans les *thermopolies* (lieux publics comme nos cafés), et les boissons d'eau à la glace, il y avait une multitude de vins, soit naturels, soit préparés. Les vins naturels de Scio, de Lesbos, ceux d'Albe, de Sorrente, de Falerne, le Massique, le Cæcube, etc., étaient les plus estimés; on les buvait souvent avec de l'eau chaude qui développait leur saveur, et délayait ceux qui étaient trop sucrés. On apprêtait aussi des vins avec l'absinthe, avec les roses, ou le mastic, ou le pouliot, ou la myrrhe, ou la poix (1), pour leur donner différentes saveurs. Il y avait le vin miellé ou *mulsum*; quelquefois on y délayait aussi de la farine d'orge ou des jaunes d'œufs (comme le samboyon des Italiens); il y avait des vins liquoreux faits avec des raisins desséchés (*passum*), ou avec du moût cuit, comme leur *sapa* et *defrutum*. De plus, on faisait de l'*aqua mulsa* ou hydromel, de l'*oxygala* ou lait aigre, de la *maza*, eau d'orge miellée, etc. L'usage habituel de l'eau chaude en boisson débilitait l'estomac (2), comme nous en voyons aujourd'hui des exemples dans ceux qui prennent beaucoup de thé, à la manière des Chinois.

La pierre, la gravelle, s'attribuent principalement à l'usage du vin et des liqueurs fermentées pris en excès, outre les autres causes prédisposantes; mais les voyageurs ont remarqué que les maladies calculeuses et la goutte n'existaient pas chez les Chinois, les Japonais, etc., à cause du grand et fréquent emploi qu'ils font des boissons chaudes et aqueuses de thé, de saki, espèce de bière de riz (Nicol. Trigaut, *Exped. Christian. apud Sinas, lib. I*, et Petr. Maffey, *Indic. rer., lib. VI*). Les Arméniens qui boivent du vin sont sujets à la gravelle, tandis que les Persans leurs voisins, qui boivent de l'eau, en sont exempts (Chardin, *Voyages en Perse, tome V, page* 298. *Voyez aussi* Roberg, *de Caldæ potu*, et Gebauer, *de Potu calido liber*). Valisneri, *oper.*, *tome II*, *page* 468, approuve cette coutume de boire chaud, malgré ses inconvéniens; on lui attribue en partie le caractère rampant et servile des Chinois, tandis que l'usage du vin inspire l'esprit de

(1) Martial dit : *Resinata bibis vina, falerna fugis.*

(2) Martial, lib. VI, épigr. 86.

Et potet calidam qui mihi livet, aquam.

liberté et de courage aux Européens, selon le sentiment de plusieurs médecins philosophes.

Cependant malgré ces grands inconvéniens signalés dans l'usage des boissons chaudes, elles deviennent parfois nécessaires. D'abord, quand l'estomac est trop chargé ou d'alimens ou de matières saburrhales, il est très-utile d'avaler de l'eau chaude, ou du thé, soit pour exciter le vomissement, soit pour délayer et faciliter l'écoulement des substances nuisibles. Ainsi, dans les coliques et la flatulence, l'eau chaude est très-utile; les boissons chaudes sont requises dans la plupart des maladies; l'eau chaude bue à jeun nettoie l'estomac embarrassé et relâche le ventre; elle facilite aussi l'expectoration, surtout étant sucrée ou miellée; elle adoucit les douleurs, soit de goutte, soit d'entrailles, soit de côté: elle fait uriner aussi; elle calme les convulsions, fait fluer les règles, apaise la pleurésie et la péripneumonie, aide enfin à l'accroissement et fait engraisser. On voit cet effet sur les porcs qu'on engraisse très-rapidement en leur donnant du son délayé dans beaucoup d'eau chaude, mais leur graisse est plus fluide alors.

1° *Boissons chaudes nutritives.* Ce sont principalement les bouillons de viande de boucherie, ou de poulet, ou de tortues, de vipères, de grenouilles, de colimaçons, d'écrevisses, etc. On recommande quelquefois également le bouillon de poissons, et on emploie, à cet effet, la carpe ou la tanche. Les bouillons de chair de mammifères sont par fois très-chargés en sucs gélatineux et en osmazôme; ce sont des consommés qu'on aromatise encore : ils sont nuisibles dans les maladies aiguës, chez les tempéramens pléthoriques, mais convenables pour les personnes épuisées. Les autres bouillons sont plus légers.

On prépare encore des boissons restaurantes avec le lait, les œufs, etc. Mais l'une des plus usitées maintenant est le chocolat, dont les principes constituans sont une matière oléagineuse ou butyreuse, et une sorte de fécule nutritive du cacao, auquel on ajoute du sucre et quelques aromates. Il engraisse, adoucit et humecte surtout dans le marasme, l'atrophie, la fièvre hectique, la phthisie, mais passe pour lourd et difficile à digérer dans plusieurs estomacs. Cette sorte de boisson qui nous vient des américains est très-commune dans le midi de l'Europe ou chez les Espagnols. En

Amérique, on y joint de la farine de maïs. On a vanté cet aliment contre les affections hypochondriaques, mais il ne réussit pas toujours, surtout s'il est trop aromatisé; il en est ainsi des hémorrhoïdaires qui y trouvent par fois un soulagement marqué. En effet cet aliment détend et adoucit, surtout s'il est joint au lait, mais alors il charge davantage aussi les estomacs délicats.

2° *Boissons chaudes stimulantes.* Les non spiritueuses sont le café et le thé, devenues si fréquentes de nos jours dans presque toutes les régions froides du globe.

Le *café*, comme on sait, vient de l'Arabie, et a été importé vers le milieu du 17e siècle, en Europe, d'où il s'est répandu presque partout. Comme cette boisson est préparée avec des semences grillées dont la torréfaction a développé un principe âcre, empyreumatique, amer, il s'ensuit que ses effets sont très-stimulans, dessiccatifs, atténuans ou diurétiques. Aussi le café ranime les fonctions du système nerveux, empêche le sommeil, est stomachique, vermifuge, antiseptique et tonique; il accélère le cours du sang, dissipe les maux de tête, les effets de l'opium et des narcotiques, combat les fièvres intermittentes. Mais son excès peut causer des vertiges, une disposition à l'apoplexie, en refoulant avec force le sang au cerveau. Il irrite aussi, quand on en abuse, le système nerveux, cause des tremblemens de membres, la paralysie, la pusillanimité; il augmente les mouvemens nerveux des hypocondriaques et des hystériques, bien que ces individus aiment de passion un boissson qui semble redoubler leur activité et leur vie. En accroissant la vélocité du sang, le café augmente les hémorrhoïdes, la ménorrhagie; il ne convient pas ainsi aux individus trop maigres, ou trop pléthoriques, bilieux, mobiles, ni aux hémoptoïques; il fait beaucoup maigrir et diminue la faculté prolifique. On sait aussi qu'il dissipe l'ivresse; on peut corriger une partie des mauvais effets du café en y joignant du lait. Les orientaux qui le prennent trouble avec le marc, et sans sucre, en éprouvent des effets plus forts. On dit aussi qu'il raccourcit la vie en accélérant ses actes. Voy. p. 216.

Le *thé vert*, et le *thé bout*, sont les feuilles d'un arbuste de l'Asie orientale usitées par les Chinois et les Japonais, pour corriger les mauvaises eaux, en les y mettant infuser à chaud. L'usage qui n'en est passé en Europe qu'à la fin du 17e siècle, s'est répandu surtout chez les habitans des pays

froids, parce que les boissons chaudes les recréent. On sait que les feuilles de thé récentes sont imprégnées d'un principe odorant narcotique, qui se dissipe en partie par les moyens de dessiccation qu'on emploie pour cela (1). Elles contiennent aussi un principe astringent et tonique. Les thés verts sont beaucoup plus âcres et irritans que les noirs ou thés bout. L'emploi du thé est convenable sans doute aux personnes trop grasses, somnolentes, qui mangent trop et font peu d'exercice; il apaise la soif, dégage l'estomac, cause une légère hilarité, anime le cours du sang, fait couler les urines, rétablit la transpiration, dégage les graviers des reins, mais il a de grands inconvéniens. Le plaisir qu'on y prend est cause qu'on en abuse souvent; alors il fait trembler les membres, rend le teint pâle et livide, symptôme de l'extrême débilitation qu'il cause à l'estomac et aux viscères abdominaux; de là vient qu'il est si nuisible aux dyspeptiques, aux hypochondriaques et hystériques, principalement à ceux qui sont maigres et trop irritables; il en résulte encore l'anorexie, la leucorrhée, la cachexie, et même l'hydropisie, par le relâchement qu'il produit. On a vu en résulter des paralysies, l'affaiblissement de la vue, la disposition aux coliques, la carie des dents. On attribue aussi la difficulté des accouchemens chez les buveuses de thé au grand relâchement qu'elles éprouvent dans les forces de l'utérus. Voy. p. 243 et sq.

Nous avons parlé ailleurs des succédanés du thé, employés par diverses nations; mais en général, l'eau chaude qui domine dans toutes ces infusions est la principale cause des maux qui en résultent. Le sucre et le lait tempèrent néanmoins les effets nuisibles de ces boissons.

Il en est d'autres égalemeut chaudes, mais dont le principe stimulant vient des spiritueux. Tel est le *punch* des Anglais, sorte de limonade alcoholique, qui se prend ordinairement chaude et se compose d'eau-de-vie, ou de rhum, avec l'acide et l'arôme du citron, le sucre, auxquels on joint plus ou moins d'eau chaude ou d'infusion de thé.

---

(1) L'eau distillée de thé bout est très-odorante et contient un principe nuisible, si l'on en croit Lettsom. Il en mit sur les nerfs sciatiques dénudés d'une grenouille; en moins d'une demi-heure, les extrémités postérieures furent paralysées, et la grenouille mourut dans l'heure. L'extrait de thé, ayant perdu ce principe volatil, n'a pas de propriété aussi nuisible, sur ces animaux dans lesquels on l'injecte. Voyez Lettsom, *Diss. sistens observationes ad vires theae pertinentes.* Lugd. Batav, , 1769, in-4°.

Cette boisson d'odeur aromatique et spiritueuse, très-usitée par les Anglais, est légèrement enivrante, sudorifique, excitante, utile contre les suppressions de transpiration dans les climats froids, brumeux et humides. Si le punch est très-léger, il peut convenir en quelques affections dans lesquelles prédomine la faiblesse directe et l'atonie des systèmes organiques. C'est aussi un cordial.

Le vin chaud, avec ou sans aromates, les soupes au vin et à la bière, avec des jaunes d'œuf, du sucre, etc., pris à la manière des Allemands, sont encore des boissons stimulantes plus ou moins recommandables sous des climats humides et froids, pendant les longs hivers des contrées septentrionales, mais fort nuisibles dans les climats chauds et chez les tempéramens ardens et pléthoriques, pendant la jeunesse surtout.

TABLEAU des quantités d'alcohol absolu, de 0,825, *contenu dans différentes liqueurs alcoholiques, vins, bières, etc., d'après les expériences de* Brande.

LIQUIDES ALCOHOLIQUES.	Sur cent parties en mesure il y a d'alcohol pur,
Bonne eau-de-vie de Montpellier	58,39.
Rhum	53,68.
Whiskey des Écossais	54,30.
——— des Irlandais	53,90.
Esprit de genièvre, gîn	51,60.
VINS.	
Vin de Lissa	26,47.
— de raisins secs	26,40.
— de Marsalla	26,03.
— de Madère	24,42.
——— autre	23,93.
——— sercial	21,40.
— de Xerès	19,81.
——— autre	18,25.
— de Ténériffe	19,79.
— de Colares	19,75.
— lacryma christi	19,70.
— de Constance blanc	19,75.
— *id.* rouge	18,92.
— de Malaga très-vieux (séculaire.)	18,94.
— Bucellas	18,49.
— Madère rouge	22,30.
— cap muscat	18,25.

VINS.	Sur cent parties en mesure il y a d'alcohol pur,
— cap Madère	22,94.
— calcavella	19,20.
— vidonia	19,25.
— alba flora	17,26.
— Malaga	17,26.
— Ermitage, blanc	17,43.
— de Roussillon	19,00.
——————— autre	17,20.
— Bordeaux, première qualité	17,11.
——————— autre	16,32.
——————— autre	14,08.
——————— autre, ordinaire	12,91.
— de Malvoisie	16,40.
— de Lunel	15,52.
— de Schiraz en Perse	15,52.
— de Sauterne	14,22.
— de Bourgogne, le meilleur	16,60.
——————— autre	15,22.
——————— autre	14,53.
——————— autre	11,95.
— du Rhin, vieux	14,37.
— *id.* vieux, en tonneaux	8,68.
— de Barsac	13,86.
— d'Alicante, couvert	13,30.
— Champagne, non mousseux	13,80.
——————— mousseux	12,80.
——————— rouge	12,56.
— de Grave	13,94.
——————— autre	12,80.
— de Frontignan	12,79.
— de Côte-Rôtie	12,32.
— de Tokay	9,88.

AUTRES BOISSONS.

Vin de groseilles	11,84.
Cidre de première qualité, terme moyen	9,87.
—— de qualité inférieure, terme moyen	5,21.
Poiré, terme moyen	7,29.
Hydromel	7,32.
Bières, aile de Burton	8,88.
— d'Edimbourg	6,20.
— de Dorchester	5,50.
Bière forte, brune	6,80.
Porter de Londres, terme moyen	4,20.
Petite bière de Londres	1,28.

DES POISONS ET VENINS.

On appelle *poison* toute substance qui, introduite à petite dose dans l'économie animale, tend à la détruire.

Le nom de *venin* ou *virus* s'applique plus particulièrement aux substances animales capables d'empoisonner ou de causer des maladies. L'effet de la plupart des poisons animaux et végétaux se porte sur la sensibilité nerveuse et la contractilité musculaire ; mais les poisons minéraux attaquent principalement le tissu de nos organes, et s'y neutralisent par leur combinaison avec nos solides ou nos liquides.

Les poisons végétaux ne peuvent être combattus que lorsqu'on connaît la plante qui les fournit. Les poisons minéraux exigent des recherches chimiques. *Unicum signum certum dati veneni est notitia botanica inventi veneni vegetabilis ; et criterium chemicum dati veneni mineralis.* Plenck, *Toxicolog.*

Tout ce qui est poison pour certains êtres ne l'est pas toujours pour les autres. Ainsi l'arsenic, si dangereux pour l'homme, purge seulement avec force les loups, les chiens, etc. ; et l'aloès, seulement purgatif drastique pour l'homme, tue les chiens, les renards, à une petite dose. La noix vomique, qui leur est si fatale, l'est moins pour l'homme. Le poivre fait périr les cochons ; les amandes amères, qui nous causent peu de mal, tuent les chats, les fouines, les poules, etc. Le persil, l'ache et d'autres ombellifères, alimens pour nous, font périr la plupart des oiseaux qui en mangent, et cependant beaucoup d'oiseaux sont peu sensibles à l'action des violens purgatifs ; ainsi, la caille mange les semences d'hellébore, le perroquet celles de carthame, également drastiques ; les grives se gorgent de baies de nerprun, ou de merises amères, etc. Plusieurs insectes se nourrissent des matières végétales qui seraient poison pour nous, comme quelques chenilles qui vivent d'euphorbe ; les nécrophores et dermestes vivent de chairs putréfiées, etc. Les essais de poisons tentés sur les animaux domestiques ne doivent donc point, à cause de ces différences, donner une induction décisive pour notre espèce.

DES POISONS ET VIRUS ANIMAUX, *et des réactifs pour les détruire.*

Le *virus hydrophobique*, ou de la rage, comme la salive d'un chien enragé, qui produit un tétanos très-violent, avec constriction spasmodique de la gorge, doit être attaqué sur-le-champ à l'endroit de la morsure, par le cautère actuel ou potentiel (le feu ou les alcalis caustiques, ou les escarrotiques, ou les acides concentrés et le chlore, les sels corrosifs, etc.). Les cantharides, le meloé, pris à l'intérieur, l'extrait de belladone, l'opium, le musc, ont été aussi recommandés. Les bains de mer pris avec frayeur, l'ammoniaque, l'électricité, ont été vantés, aussi-bien que les frictions mercurielles, et la saignée jusqu'à défaillance. Mais, dans le tétanos rabien spontané, les plus forts antispasmodiques, ou les dérivatifs, comme les vésicatoires, sont les plus utiles remèdes.

Le *virus contagieux* de la peste, des anthrax et de plusieurs maladies très-aiguës ou malignes, comme la fièvre jaune, etc., se détruit efficacement par les acides, et surtout par les fumigations d'acide muriatique oxygéné de Guyton; celles du soufre brûlant, de gaz nitreux rutilant, quoique moins actives, ont aussi de très-bons effets. Il faut exposer à ces vapeurs, ou plonger dans des acides les objets imprégnés de ces virus ou des miasmes contagieux. Le vinaigre n'est pas toujours suffisant.

Les venins naturels du règne animal sont moins nombreux, mais peut-être plus dangereux que ceux du règne végétal; tels sont les miasmes des typhus.

Dans les familles des quadrupèdes vivipares, des cétacés et des oiseaux, on ne trouve pas de venins naturels; car la morsure de la musaraigne est seulement profonde à cause de ses longues dents, mais sans venin; l'on a reconnu depuis peu que l'ornithorinque portait à ses pieds de derrière un ergot creux, contenant un sac intérieur rempli de venin, et propre à blesser; mais la classe des reptiles présente beaucoup d'espèces venimeuses, sans doute parce qu'elle est la moins favorisée dans ses moyens de fuir les dangers. Les espèces protégées, soit par une solide carapace, telles que les tortues, ou par leur forte taille, comme les crocodiles, les grands boas et pythons, ne possèdent aucune arme empoisonnée; ce sont les petites races dont la démarche est lente et pénible, comme un grand nombre de serpens, que la nature défendit contre leurs ennemis par des moyens redoutables;

ne les ayant pas rendus les plus forts, elle les fit les plus traîtres. Il fallait d'ailleurs que ces races pussent blesser à mort une proie plus agile qu'eux, et qui leur eût aisément échappé : ils n'auraient donc pas pu subsister sans ce moyen.

Les *lézards gecko* et *geitje* font suinter entre leurs pattes et leurs doigts une humeur très-âcre, qui cause un érysipèle gangréneux sur les parties de notre corps qui en sont touchées. Le suc de limon en est le remède. Le *lézard sputateur*, qui est le mabouya des Antilles, crache sur ses ennemis, dit-on, une salive noire, âcre, qui produit une vive inflammation ; dont le camphre, l'alcohol ou le rhum sont le remède. On assure que les Indiens emploient la bave du *gecko* pour empoisonner la laine de leurs *canjares*, sortes de poignards. L'effet de leur blessure est, dit-on, terrible et prompt.

Parmi les serpens, toutes les espèces de crotales, *crotalus*, L., qui portent des sonnettes au bout de leur queue, sont extrêmement venimeuses. On reconnaît les *serpens à venin* par les crochets creux et mobiles qu'ils portent à leur mâchoire supérieure. Ces espèces se distinguent surtout par leur tête large sur les côtés, à cause de la place occupée par leurs crochets. L'antidote le plus sûr est la scarification et la cautérisation de la plaie dans le même moment ; des sudorifiques et des stimulans, pris à l'intérieur, raniment les forces mourantes. On a vanté en Amérique le suc d'une plante analogue aux eupatoires, comme un spécifique souverain contre le venin des serpens ; c'est le *guaco*, ou *eupatorium satureiæfolium* de Lamarck. Les serpens venimeux à crochets isolés sont les plus funestes de tous ; tels sont les *crotales*, les *scytales*, les *acanthophis*, les *langahas*, et les *vipères* ; surtout les *trigonocéphales*, *platures*, *elaps*, *naja*, et autres vipères ; les autres serpens à crochets multipliés, sont les *bongares*, les *trimérésures* ; les *hydrophis*, ou serpens d'eau, et les *chersydres*, quoique moins dangereux que les précédens. On ne trouve aucun venin ni de crochets dans les *typhlops*, les *couleuvres* proprement dites, comme les *pythons*, *hurriahs*, *dipsades*, ni dans les *acrochordes* ; aucun *boa*, ni les *erix*, les *erpeton*, ni les *rouleaux*, n'ont de venin ; il en est de même des *orvets*, qui se rapprochent de la nature des lézards, et des *cécilies*, qui ont du rapport avec les sirènes et salamandres. Les *amphisbènes* sont également sans danger. Seulement leur peau laisse suinter une liqueur caustique et âcre qui fait élever des pustules, et cause des démangeaisons

à la peau, mais des lotions émollientes les dissipent facilement.

Dans la famille des *vipères*, les *aspics*, l'*aspic d'Angleterre*, la *vipère de la Dalmatie* (*coluber illyricus*, L.), la *vipère noire* ou *prester*, l'*aspic ferrugineux* ou le *coluber chersea*, la *vipère de Rédi*, et les variétés de ces mêmes espèces, sont les seuls serpens venimeux de l'Europe. Acrell a mis en usage avec succès les cantharides en vésicatoire, contre le poison du *chersea*, et le petit-lait en boisson. On emploie contre le venin des *vipères* l'eau de Luce, ou l'ammoniaque liquide unie à l'acide du succin; mais ce remède tant préconisé, est assez peu efficace. Plus récemment on a proposé le mercure éteint dans de la gomme, et ce remède est encore moins actif. Il paraît que la neutralisation du venin dans la plaie récente, par l'application du feu ou de la pierre à cautère (potasse pure), est le plus sûr moyen. On doit, au reste, se mettre assez peu en peine de la morsure d'une *vipère* ou d'un *aspic*; il est prouvé qu'elle n'est presque jamais mortelle; le célèbre Fontana montre, dans son *Traité sur les Poisons*, qu'il faudrait au moins deux vipères pour tuer un homme, et trois pour un bœuf. Cozzi, vipérier du grand-duc de Toscane, avalait, sans en être incommodé, une drachme du poison de la vipère. Cependant, Fontana prouve qu'on peut être empoisonné par ce moyen, quoiqu'il l'ait essayé sur lui-même. La frayeur cause souvent plus de mal que la morsure; et ce qui prouve son peu de danger, c'est que tous les remèdes qu'on a employés contre elle ont été assez efficaces pour empêcher la mort; telle est la thériaque, l'huile d'olive, la succion, l'eau de Luce, le mercure, etc. Le poison de la vipère détruit l'irritabilité musculaire, et produit une sorte de jaunisse (Fontana, tome 1, pag. 62 et 67). La morsure de l'aspic assoupit; celle du céraste cause le tétanos; celle de la dipsade, l'inflammation de l'œsophage, accompagnée d'une soif insupportable; celle du s[illegible]eps produit la gangrène, et celle des serpens à sonnette, c[illegible] qui sont tous américains, tue très-rapidement. Lorsqu'on force ces animaux à se mordre eux-mêmes, ils périssent bientôt (Hall, *Philos. trans.*, n° 399, p. 309). Le s [illegible] acides ne domptent pas le poison de la vipère (Fontana [illegible], t. 2 p. 7), et sa morsure n'est pas dangereuse pour [illegible] elle-même (tome 1, *ibid.* p, 226), ni pour la coul[illegible]euvre, l'orvet

(t. 1, p. 32), ni pour les limaçons, etc; mais elle l'est pour les grenouilles. Les parties séparées du corps vivant, puis mordues par la vipère, n'éprouvent pas les mêmes décompositions que dans l'état de vie. A mesure que les animaux sont plus jeunes, les effets du poison sont plus actifs (tome 2, p. 31, *ibid.*). La colère n'augmente pas la force du venin des vipères, et leur salive n'est pas dangereuse. Le sang se coagule aussitôt que le venin de la vipère s'y mêle, quoique ce venin ne soit ni acide ni alcalin (tome 1, p. 306), et son mélange avec l'ammoniaque ne lui enlève pas ses qualités délétères. On observe que les chats résistent plus aux poisons que les autres quadrupèdes.

Les vipères les plus dangereuses de l'Amérique sont les *coluber atropos*, *leberis*, *dipsas*, *lacteus* et *mycterizans*, L.; celles d'Asie sont les *colub. naja*, ou cobra de Capello, *col. severus*, *stolatus*, *atrox*, *corallinus*, *ammodytes*, *lebetinus*, L., et les *col. russelianus*, Daud., *col. gramineus* de Schaw, quelques *boas* de Russel; et celles d'Afrique, sont les *vipera nivea*, *haje*, *bœtaen*, etc.

Les anciens connaissaient déjà les divers symptômes que leurs morsures causent, selon Nicander (*Theriäca*, et Solin, c. 40; Lucain, *Pharsal.*, l. IX, v. 700). Ainsi l'aspic de Cléopâtre détermine un carus mortel; le céraste un spasme; la dipsade une inflammation de la gorge avec une soif insupportable; le seps des anciens une gangrène mortelle; la vipère un ictère; le bætaen d'Arabie fait énormément enfler tout le corps; l'hémorrhoïs excite une hémorrhagie générale; d'autres, un érysipèle avec desquammation de l'épiderme, comme le Holleik d'Arabie; ou des syncopes, des vomissemens bilieux, des éruptions semblables au pourpre, etc.

La peau des *salamandres* et des *crapauds* est humectée d'une humeur âcre et irritante, dont le vinaigre est le contre-poison, lorsqu'elle a fait lever des ampoules. Ces animaux n'ont pas d'autre venin. Voy. p. 118.

Parmi les poissons, les *tetraodon ocellatus*, *sceleratus* et *lineatus*, le *sparus pagurus*, ont souvent une chair vénéneuse, peut-être à cause de la nature des alimens dont ils font usage; car ce qui devient poison pour nous, est souvent une bonne nourriture pour ces espèces. L'anis étoilé (*illicium anisatum*, L.), et les autres aromates, sont un assez bon contre-poison. Les piqûres des épines

du *trachinus draco* (la vive), de la *raie bouclée*, causent aussi des inflammations, parce que ces épines déchirent les fibres; mais il n'y a pas de danger à craindre.

Des *moules*, des *huîtres*, surtout au temps du frai, causent, lorsqu'on les mange, des coliques dangereuses et une éruption sur la peau. On pense que cet effet est occasionné par de petites *méduses* ou *orties de mer*, qui se trouvent dans ces mollusques à cette époque. Le vinaigre, le poivre, préviennent ou apaisent ces accidens. On en observe de semblables, lorsqu'on mange, en certain temps, le foie du *chat marin* (*squalus galeus*, L.). Les œufs de *barbeau* et de *brochet* purgent avec des coliques violentes, ceux qui les mangent. On a tort de penser que l'urine de crapaud et sa chair soient dangereuses; on peut manger cet animal comme les grenouilles.

Parmi les mollusques et les zoophytes, il en est de vénimeux; la *physalie*, la *vélelle*, et quelques *holothuries* qui voguent sur les mers des tropiques, sont si âcres qu'elles causent une sensation pareille à celle d'une brûlure, lorsqu'on les saisit : telles sont aussi les méduses, nommées *orties de mer* ou *acalèphes*, à cause de cette qualité. Bontius, Kœmpfer et d'autres voyageurs rapportent que les traficans de liqueurs, chinois et malais, font quelquefois infuser de ces animaux dans des boissons alcoholiques, pour leur donner une saveur plus brûlante; mais qu'il en résulte souvent des *cholera morbus*, et d'autres affections gastriques funestes. Le lièvre de mer, *aplysia depilans* exhale une odeur nauséeuse, nuisible à la respiration.

Beaucoup d'insectes portent des aiguillons vénimeux, comme les *abeilles*, *scorpions*, les *guêpes*, etc.; mais leur piqûre n'est pas mortelle et se dissipe bientôt. La *cantharide*, le *proscarabée*, le *meloë*, les *buprestes*, les *ichneumons*, le *grand urocère* (*sirex gigas*), le *taon*, quelques *araignées*, la *puce*, les *cousins* et *moustiques*, causent de grandes irritations à la peau, ainsi que le contact de quelques *chenilles* velues, comme la *pithyocampe*, etc. Ce qu'on a raconté de la *tarentule*(*lycosa*,) doit se rapporter à une maladie du genre nerveux, et non à la morsure de cette araignée, dans la Pouille. Tous les insectes suceurs qui vivent sur l'homme, sont plutôt incommodes que dangereux. Les *cantharides*, les *mylabres* et *méloës*, causent de grandes ardeurs d'urine lorsqu'on les avale; les huileux et les adoucissans, les émulsions et l'opium sont

les remèdes indiqués contre ces insectes vésicans, dont le principe âcre réside dans une matière blanche cristalline. Voyez p. 128.

Quelques auteurs ont attribué la pustule maligne, la peste, la gale, la petite-vérole à des insectes du genre des *cirons*; mais cette opinion est très-hasardée, comme beaucoup d'autres qu'on entend citer chaque jour en médecine.

Les orties de mer ou méduses, occasionnent un érysipèle violent lorsqu'on les touche, et l'épiderme tombe souvent à la suite de cette affection. Il paraît que les polypes d'eau douce produisent le même effet sur les vers dont ils font leur proie.

Des chenilles seringuent une liqueur acide, des insectes dégorgent une humeur puante; mais ces moyens de défense contre leurs ennemis, ne peuvent pas être des poisons pour l'homme.

La décharge électrique de la *torpille*, de l'*anguille tremblante de Surinam*, du *silure* et du *tétrodon électrique*, ne peut pas être considérée comme poison, quoique des auteurs l'aient rangée dans cet ordre.

On doit établir, en règle générale, que les poisons, soit végétaux, soit animaux, sont d'autant plus terribles qu'ils se trouvent dans des climats plus ardens. La force du poison de la vipère suit une gradation d'activité depuis le nord jusqu'aux contrées les plus chaudes. Il en est de même des plantes vénéneuses. Une autre règle générale prouve qu'on est d'autant plus affecté d'un venin, que la susceptibilité des organes est plus délicate. Enfin le poison perd son activité à mesure qu'il agit sur un corps, et il demeure neutralisé quand il a épuisé toute son action, soit que l'individu vive ou périsse.

Nous trouvons un autre genre de poison qui ne se développe que par accident. Ainsi la rage se communique par la morsure, mais elle peut aussi naître spontanément dans un homme ou dans un animal, lorsque l'excitation nerveuse est portée à un excès extraordinaire, comme dans le désespoir, la colère la plus furieuse, l'amour frustré au moment de la jouissance, une fièvre ardente, etc. D'autres virus se communiquent au corps vivant; par exemple, toutes les maladies épidémiques et épizootiques. Dans l'espèce humaine, ce sont les fièvres pestilentielles, la petite vérole, les fièvres putrides ou adynamiques, etc.

Ainsi la gangrène humide se propage dans les hôpitaux encombrés de malades ; la gale, la lèpre, le virus vénérien, etc., se répandent par le contact ; la phthisie pulmonaire paraît aussi se propager par des voies analogues sous les climats chauds. Ce sont de véritables virus ou *poisons animaux*, et il paraît qu'on pourrait les détruire par des moyens chimiques, comme on détruit tous les corps des règnes organisés, par des réactifs ; toute la difficulté consiste seulement à les détruire dans les individus vivans, sans compromettre l'existence. Hors du corps, rien de plus facile que leur destruction, soit par des acides concentrés, par le chlore ou l'acide muriatique oxygéné, ou par des alcalis caustiques, ou par des corps oxygénans ou brûlans.

Dans certains cas, les humeurs acquièrent beaucoup d'âcreté, ce qui les rend virulentes ; ainsi, la salive de certains animaux en colère n'est pas sans danger ; le lait des nourrices devient malfaisant par une peur, un accès de colère, par les plaisirs excessifs de l'amour, etc. On a vu une lymphe scorbutique épanchée dans le ventre, avoir tant d'âcreté qu'elle excoriait les doigts du chirurgien (*Mém. Acad. Sc.* 1699, p. 176). Le sang d'un bœuf surmené et forcé causa des anthrax. De même la graisse rance cause quelquefois des fièvres ardentes (Gaubius, *Pathol.* p. 320) ; et les peuples tunguses empoisonnent leurs flèches avec la chair pourrie des oiseaux (Plenk, *Toxicol.* p. 59). Des médecins avaient imaginé d'injecter dans les veines divers médicamens, mais ils ont été plus dangereux qu'utiles ; cependant on en cite quelques exemples heureux.

En général, les poisons animaux paraissent affecter particulièrement la contractilité musculaire et la vitalité de tous les organes ; leur action se porte souvent sur le système nerveux, quoique les nerfs eux-mêmes en paraissent peu affectés (Fontana, tome 1, p. 31). *Voyez* les *Traités sur les Poisons*, de Sauvages, de Fontana, de Sproëgel, de Plenk, et surtout la *Toxicologie* d'Orfila, tome 2, page 217.

Des Poisons du règne végétal.

Ce sont, sans contredit, les plus abondans et les plus ordinaires qui se manifestent sur les animaux, puisque

ceux-ci font leur pâture commune des plantes, à l'exception des races carnivores.

Aussi la nature, comme nous l'avons vu, n'a pas rendu les végétaux nuisibles pour toutes les espèces d'animaux, mais elle semble avoir réservé, par ce moyen, des alimens pour d'autres créatures; ainsi, telle herbe vireuse que rejette le bœuf, devient la nourriture d'une foule d'insectes, ou même de plusieurs autres mammifères.

En général, les plantes qui sont vireuses pour l'homme et les animaux de genres voisins, tel que les singes, les autres quadrumanes, présentent des caractères qui repoussent l'odorat et le goût, ces sentinelles avancées qui sont toujours sur le *qui vive* pour découvrir l'ennemi. Mais l'homme subsistant, dans son état social, d'une nourriture apprêtée, déguisée sous mille assaisonnemens; dénaturant ses alimens par la cuisson, par divers condimens, par une chimie culinaire très-compliquée, ne sait plus reconnaître les propriétés des végétaux: ses sens du goût et de l'odorat, émoussés et corrompus, ont perdu leur délicatesse primitive, et des habitudes conformes à l'existence simple des champs. Au lieu des fruits succulens, des racines douces, des herbes odorantes et suaves, nous blasons notre palais avec l'alcohol, les vins pétillans, les saveurs fortes et putrides des fromages passés, des chairs salées, fumées, et de mille ragoûts poivrés, épicés avec des drogues que la nature n'avait point destinées à aiguiser l'appétit au-delà du besoin, à fomenter tant de maladies cruelles.

On doit surtout se défier, pour l'usage interne, de tous les végétaux d'un feuillage noirâtre, comme sont la plupart des solanées, ou ceux qui présentent une nuance glauque, comme les papavéracées, plusieurs renonculées, etc.

Les végétaux qui joignent à ces caractères des fleurs bleues, une odeur étourdissante ou enivrante de stupeur, ou qui offensent le goût par leur âcreté, qui soulèvent l'estomac par des nausées, sont également suspects.

Voici les familles des plantes qui recèlent des sucs vénéneux à divers degrés, bien qu'on puisse trouver parmi elles des espèces très-utiles. On en a un exemple célèbre pour la pomme de terre, qui est entourée d'espèces de *solanum* plus ou moins dangereuses; la patate douce et sucrée prépare son parenchyme nutritif à côté de l'âcre et drastique jalap; l'amère coloquinte est voisine du melon sucré, etc.: mais toutes ces exceptions ne détruisent point

la règle, car le melon pourri devient amer, ainsi que la coloquinte; la pomme-de-terre, avant sa maturité surtout, recèle un principe vireux comme les autres solanées.

ACOTYLÉDONES.

Familles de plantes suspectes pour l'homme.

1° Les *Champignons.* Quoique beaucoup d'espèces présentent un aliment très-recherché par les anciens qui les nommaient à plusieurs égards le *mets des dieux* (on avait empoisonné l'empereur Claude avec ces champignons, et l'on faisait un dieu d'un empereur mort, même de ceux qu'on précipitait ainsi dans le ciel, comme dit Sénèque); quoique les modernes n'aiment pas moins ces alimens, il n'y a guère de champignons salubres que parmi les genres *morille*, *truffe* et quelques *helvelles*, *clavaires*, *hydnes*, *agarics*, *mérules*, *bolets.* C'est surtout ce qu'on nomme le foin ou l'hymenium, les parties portant les semences des champignons, qui sont les plus funestes. Les *bolets* coriaces ou subéreux, ceux dont le pédicule porte un collier, ceux dont la saveur est poivrée, ou dont la couleur devient verte ou bleue sont dangereux. Les vieux sont plus à redouter que les jeunes. Les *agarics* laiteux ou lactaires, les *coprins* dont les feuillets deviennent noirs et comme une pulpe fangeuse, et plusieurs autres, sont funestes, comme les *rotules*, les *russules*, les *omphalies* ou à chapeau creux, les *micènes*, les *cortinaires.* Parmi les agarics sortant d'un volva, ou les *amanites*, il se trouve des poisons affreux auprès d'espèces plus agréables; comme l'oronge auprès des fausses oronges si funestes, ou l'*agaricus muscarius*, dont le chapeau d'un rouge doré est couvert de pellicules blanches, débris de sa volve, ce qu'on n'observe point dans la vraie oronge (*voyez* l'*Essai* de M. Decandolle *sur les propriétés médicales des plantes*, Paris, 1816, in-8°, famille 149). Le principe qui paraît être le plus funeste dans les champignons, est la matière grasse ou huileuse qu'on y rencontre, d'après MM. Vauquelin et Braconnot. Voy. p. 136.

Selon M. Paulet, les champignons croissant à l'ombre et dans les lieux marécageux ou humides, qui sont d'une texture mollasse et comme pourrie, avec un aspect noirâtre ou sale, qui sont lourds, d'une odeur nauséabonde, vireuse, doivent être rejetés comme redoutables. D'autres se mani-

festent avec des couleurs éclatantes, ou lorsqu'on les brise, ils présentent des nuances diverses, ou sont entourés d'une sorte de coque, *volva*, ou ont été mordus par des insectes qui les ont laissés ; tous ces indices sont également suspects. Parmi les espèces qui sont les plus délétères, on compte les oronges-ciguë, blanches, jaunâtres ou vertes de Paulet, celle qu'il nomme Croix de Malte ; les *agaricus necator*, *conicus*, *fragilis*, et leurs variétés *androsaceus* et *ombelliferus* (quoique les Russes en mangent sans danger, selon Pallas, *Voyage*, tome 1, p. 781), les *agaricus bulbosus* (le *vernus* et l'*autumnalis*), *sanguineus*, *pyrogalus*, *acris*, *stypticus*, *campestris*, *piperatus*, qui est très-âcre ; les *volvaceus*, *separatus*, *fimetarius*, *campanulatus*, *lactifluus*, *strangulatus*, *viscosus*, *livens*, *torminosus*, *acerrimus* ; le grand moutardier, le blanc d'ivoire, la tête de Méduse, la mérulle chanterelle, etc. ; les *annulatus*, *patulus* de Levaillant. (*Voyez* aussi Bulliard) ; le *phallus impudicus* à odeur fétide, etc.

Plusieurs de ces champignons sont d'autant plus redoutables qu'ils ne commencent d'agir qu'après environ douze heures, comme l'oronge verte, la ligue, de sorte qu'ayant passé dans les intestins ou à la seconde digestion, l'on ne peut plus les faire rejeter par le vomissement. On a recommandé l'éther surtout contre le venin des champignons, après avoir débarrassé, autant qu'on le peut, les voies digestives, par les émétiques.

MONOCOTYLÉDONES.

2° *Aroïdes*. — Elles sont très-âcres, avec une fécule nutritive dans leurs racines, comme les *arum*, le *calla palustris* ; mais ce principe âcre se volatilise par la coction, ou bien l'on peut séparer, par les moyens connus et les lavages à grande eau, la matière amylacée qui ne retient presque jamais les sucs dangereux des végétaux suspects où elle se trouve.

3° *Graminées*. On sera sans doute étonné que ces végétaux bienfaisans de Cérès offrent quelques espèces nuisibles. Telle est l'ivraie, *lolium temulentum* ; tels sont encore le *bromus catharticus* et d'autres espèces analogues, comme le *carapoucha* des Péruviens, selon Feuillée ; l'avoine et les semences de ces gramens excitent l'ivresse et le chancellement : l'*ergot*, cette maladie du seigle commune dans les terrains humides, attribuée, par M. Decandolle, à une

sorte de champignon (*sclerotium*), ce qui n'est pas démontré toutefois, mais paraît être plutôt une maladie ou nécrose de ces semences ; l'ergot produit des affections gangreneuses redoutables. Les acides paraissent être indiqués contre ses effets, ainsi que le quinquina. L'on sait encore que l'ergot excite les contractions de l'utérus et facilite l'accouchement (1).

4° Les *amaryllidées* de Rob. Brown et les *narcissées* de Jussieu, présentent des bulbes ou racines d'odeur nauséabonde, de propriétés, soit vomitives, soit âcres et même vénéneuses : telle est surtout l'*amaryllis disticha* ; le suc de sa bulbe sert pour empoisonner les flèches des Hottentots.

5° Les *liliacées* et *asphodélées* comprennent des végétaux plus ou moins dangereux à l'intérieur, comme les scilles, les aloès purgatifs drastiques et amers ; les aulx et ognons pris abondamment, ont des propriétés très-échauffantes ou stimulantes, nuisibles, surtout chez les *trillium*, la *fritillaria imperialis*.

6° Les *iridées* recèlent, dans leurs racines surtout, un principe nauséabond, purgatif, comme l'*iris pseudo-acorus*, le *versicolor*, le *verna*. L'odeur du safran, ainsi que l'ingestion de ses stigmates à haute dose, est une sorte de poison narcotique qui agit sur le système nerveux ; effet commun à la plupart des effluves odorans des fleurs liliacées et iridées dans des chambres closes ; ils engourdissent ou stupéfient avec une céphalalgie violente.

7° Les *colchicées* et *mélanthacées* sont toutes vénéneuses ; non-seulement le colchique automnal, mais aussi la racine de la *methonica superba* (Desfontaines) au Malabar : à ces plantes nauséeuses, il faut joindre l'âcreté dangereuse des *veratrum* ou hellébores varaires, violens émétiques ; la cévadille âcre, l'*helonias dioïca* dont la racine est caustique, etc.

---

(1) L'on a cru voir des poisons dans d'autres herbes monocotylédones, par exemple, chez les *asparagoïdes*, le sceau de Notre-Dame, *tamnus communis*, qui purge, la parisette, *paris quadrifolia* ; et parmi les *joncacées*, le plantain d'eau, *alisma plantago*, récemment préconisé contre la rage: la sagittaire, *sagittaria sagittæfolia*, etc.

On a aussi qualifié de poison, sans fondement, les *lycopodium selago* et *clavatum*, qui purgent comme beaucoup de lichens, les *polypodium vulgare* et le *dryopteris*, et la prêle, *equisetum palustre*, nuisible, à la vérité, aux bestiaux. Mais à pareil compte, presque tout le règne végétal offrirait des qualités plus ou moins contraires à quelque espèce d'être vivant, tandis que d'autres s'en servent utilement.

DICOTYLÉDONES.

8° Les *aristoloches*. On ne compte guère que l'*asarum europœum*, émétique assez violent quand la racine de cette plante est fraîche, qui puisse causer des accidens. C'était un des vomitifs des anciens, comme l'ellébore, avant l'emploi du tartrate d'antimoine et de potasse.

9° Les *thymélées* ou la famille des garous est l'une des plus âcres et des plus rongeantes. M. Vauquelin et M. Lartigue ont rencontré, dans l'écorce du garou, *daphne mezereum*, un principe caustique, soluble à l'eau, analogue aux résines, de couleur verte, et d'autres matières huileuses dans lesquelles réside l'âcreté de la plupart des végétaux nuisibles. On sait qu'en application l'écorce des *daphne* est vésicante. Leurs baies purgent violemment les hommes et les animaux qui en mangent.

10° Les *laurinées* ne paraissent nullement vénéneuses ; cependant le camphre, donné à grande dose, n'est pas sans danger pour l'homme, et surtout pour les animaux ; de plus, il existe une sorte d'exsudation rougeâtre, caustique, remarquée dans les *laurus caustica*, le *fœtens*, le *globosa*, selon la remarque de M. Decandolle. L'huile volatile caustique du macis ou de l'arille enveloppant la noix muscade, ainsi que celle du brou qui est si âcre, ne seraient-elles pas de nature analogue ?

11° Les *polygonées* ont, à la vérité, quelques racines purgatives, comme les rhubarbes, mais rien de vénéneux, non plus que toutes leurs plantes acides, et toutefois l'enveloppe des semences du *polygonum aviculare* est émétique et fortement nauséabonde. Les *polygonum* aquatiques, comme l'*hydropiper*, sont très-âcres.

12° Les *atriplicées* ou *chénopodées* offrent plusieurs plantes suspectes, quoique d'autres puissent être mangées impunément. Les *phytolacca* sont corrosifs en application à l'extérieur, et purgatifs violens pris intérieurement. Les *petiveria* répandent une odeur d'ail désagréable et suspecte ; les graines du *chenopodium anthelminticum* ; celle de *botrys*, de *vulvaria*, de l'*atriplex hortensis* ou arroche des jardins, sont vomitives ou âcres et fortement stimulantes.

13° Les *plombaginées* et les *primulacées* présentent quelques herbes dangereuses par des qualités âcres, rongeantes,

très-irritantes dans la première famille ; savoir : les *plumbago europœa* ou dentelaire, *plumbago scandens*, *rosea*, *zeylanica*, etc. ; celles-ci servent même de vésicatoire, en application sur la peau. Parmi les primulacées, on compte des purgatifs très-âcres, comme la *soldanella alpina*, les *cyclamen* et *dodecatheon*; mais l'âcreté paraît moindre chez les *pinguicula*, les *utricularia*, les *samolus*, les *cortusa*, le mouron, etc.

14° Les *personnées* (Rob. Brown.), comprenant des *scrophulaires* et des *rhinanthées* de Jussieu, présentent des qualités suspectes, mais de nature diverse. La gratiole officinale, analysée par M. Vauquelin, offre cette matière verte, résinoïde, soluble en partie dans l'eau, et dont les propriétés sont extrêmement âcres et amères ; elle agit comme violent purgatif et vomitif dangereux. Il en est à peu près de même, quoique plus faiblement, des scrophulaires, *scrophularia aquatica*, et plus faiblement encore des *antirrhinum*; mais la digitale pourprée et la ferrugineuse, prises à une dose un peu forte, sont certainement nuisibles et délétères. La racine du *pedicularis palustris* montre une âcreté dangereuse pour les bestiaux.

15° Les *solanées* sont une des familles les plus dangereuses de poisons, bien qu'elles offrent des végétaux très-utiles, comme la pomme de terre et le tabac. En général, leur propriété est le narcotisme ou le pouvoir d'assoupir le système nerveux, jointe à des qualités âcres qui excitent des spasmes et des vomissemens. M. Vauquelin présume que la substance grasse soluble dans l'alcohol, contenue dans ces végétaux, est la principale cause de leur action délétère ; et M. Brande a trouvé, chez plusieurs, une substance alcaline végétale composée, cristallisable, dont l'énergie vénéneuse est remarquable. Telles sont surtout la belladone, *atropa belladona*; la mandragore, *atropa mandragora*; les stramoines, *datura stramonium*; les *datura metel*, *fastuosa*, *ferox*, *tatula*, etc. ; puis les jusquiasmes les plus fétides, *hyoscyamus niger*, *albus*; les morelles, *solanum insanum*, *somniferum*, *nigrum*; les *sol. maniacum*, *lethale*, *furiosum*; tandis que celles qui donnent des fruits acides sont moins à redouter, comme les *solanum lycopersicum*, *melongena*, *dulcamara*, etc. Les *physalis* à fruits rouges et acides sont également moins funestes, comme l'*alkekengi* et quelques autres ; mais toutes les solanées à fruits noirs

sont les plus terribles entre ces poisons, de même que les *cestrum venenatum*, *diurnum*, etc.; les *nicotiana* ne sont pas sans danger aussi, et on le voit par les individus qui travaillent les tabacs. Comme la famille des *borraginées* tient, par quelques analogies de caractères botaniques, aux solanées, on y trouve des espèces légèrement somnifères, telles que les cynoglosses.

16° Les *convolvulacées* présentent des poisons âcres et très-drastiques dans les scammonées, *convolvulus scammonia*, les *convolvulus jalappa*, *turpethum*, *soldanella*, *mechoacanna;* et cependant quelques racines de ces plantes contiennent beaucoup de fécule nutritive sans danger, comme les patates, *convolvulus batatas* et *convolvulus edulis* des Japonais. Les liserons des haies et ceux des champs purgent aussi.

17° Les *gentianées* offrent quelques plantes suspectes par leur extrême amertume et leurs rapports avec les apocynées; telle est la *potalia amara*, Aubl., de la Guyane, qui est aussi émétique, les *spigelia anthelmia et marylandica*, le ménianthe, etc. A dose modérée, ce sont seulement des fébrifuges et des anthelmintiques; mais ce qui tue les vers, à faible quantité, peut tuer l'homme à grande dose.

18° Les *apocynées* sont au nombre des végétaux les plus redoutables, et il n'en est peut-être aucun exempt de poison, bien qu'on puisse manger impunément les jeunes pousses de quelques *asclepias* (les *aphylla*, *asthmatica*, *stipitacea*), des *apocynum indicum*, *periploca esculenta*, etc. Les espèces les plus funestes, par une excessive amertume, sont les *strychnos nux vomica*, ou la noix vomique, et *strychnos ignatia*; le *strychnos tieute* de Leschenault, qui donne le fameux poison, *upas tieuté*, dont les Javanais enduisent leurs flèches. Ces poisons âcres et narcotiques portent spécialement leur influence sur le système nerveux de la moelle épinière et en agacent étonnamment l'excitabilité, d'après les observations de MM. Delile et Magendie. M. Braconnot et surtout M. Pelletier ont retiré la matière évidemment vénéneuse de la noix vomique, qui est de nature alcaline végétale, la strychnine, dissoluble dans l'éther et l'alcohol; son action est effroyable, et tue presque avec la même rapidité que la foudre. A petite dose, la noix vomique a été employée avec succès intérieurement par M. Fouquier, pour ranimer l'action nerveuse dans les paralysies. Les

fausses espèces d'*angustura*, si vénéneuses, nous paraissent être des écorces de quelques *strychnos ;* tels sont encore les *ophioxylon* ou bois-serpens, dont l'extrême amertume fait vomir mortellement à trop forte dose. Les *cerbera ahouaï* et *cerbera manghas* sont plus redoutables, ainsi que le *cerbera thevetia.* Probablement c'est à des espèces de strychnos sarmenteuses, ou en forme de liane, que l'on doit rapporter les extraits vénéneux préparés par les sauvages de la Guyane et d'autres contrées d'Amérique. Tels sont le *ticunas*, le *woorara*, dont ces indigènes enduisent leurs flèches pour tuer sur-le-champ leur proie ou leurs ennemis. Ces venins causent un tétanos funeste ou les spasmes les plus violens. D'autres apocynées, plus ou moins âcres, agissent comme purgatives, drastiques, ou comme vomitives; tels sont les *cynanchum*, les *asclepias*, les *periploca.* Quelques espèces ont été employées en médecine, soit comme antidysentériques, les *nerium antidysentericum* et *echites antidysenterica*, soit comme antivénériennes, les *echites syphilitica*, etc.; enfin, il faut se défier de tous ces végétaux lactescens, *vinca*, *plumeria*, *cameraria*, *nerium*, quoique offrant de jolies fleurs dont l'odeur même n'est pas sans danger. Les nègres empoisonneurs connaissent bien l'emploi délétère de ces végétaux, quand ils veulent se venger de leurs maîtres. On vante comme antidote la décoction de racines de *cassia chamæchrista* contre ces sortes de venins. Leur lait très-âcre peut se concréter en caout-chouc, et des *marsdenia* fournissent, par leur feuillage d'un vert foncé, un très-bon indigo. On tire des scammonées un ipécacuanha bâtard, ainsi que de quelques *asclepias* et *cynanchum.* L'eau distillée du laurier rose est fort vénéneuse.

19° *Rhodoracées* et *éricinées*, ou les bruyères, contiennent quelques plantes âcres et nuisibles, comme les *rhododendrum chrysanthum* et *maximum*, la *kalmia latifolia*, la *gaulteria procumbens*, l'*andromeda mariana*, surtout les *azalea pontica*, et *rhododendrum ponticum.* On sait, par l'histoire de la retraite des dix mille Grecs, que le miel recueilli par les abeilles sur les *azalea* est vénéneux. L'épiderme brunâtre de ces plantes est également âcre, sternutatoire; le *ledum palustre*, dans la bière, la rend narcotique; cependant les fruits de plusieurs de ces végétaux sont sans danger, car ils sont acides, comme les airelles ou myrtilles. Les *pyrola* sont âcres, très-diurétiques.

20° Les *lobéliacées* lactescentes, comme les campanulées,

sont moins innocentes que celles-ci; car les *lobelia tupa*, *urens*, *longiflora*, *cirsifolia*, et la *syphilitica* à plus haute dose, ont un lait très-caustique et funeste; il excite des coliques violentes avec des vomissemens. Ce sont des émétiques vénéneux, même pour les chevaux. Les *phyteuma* sont suspects.

21° Les *synanthérées* ou fleurs *composées* n'ont presque pas d'espèces à redouter, si ce n'est la *lactuca virosa* et d'autres chicoracées très-amères, lactescentes, qui agissent comme narcotiques. On accuse encore les semences du *carthamus tinctorius* de causer de violens maux de tête et de purger. Les corymbifères ont une action stimulante, assez forte pour l'ordinaire, comme les *anthemis pyrethrum*, les *achillœa ptarmica*, l'*arnica montana*; celle-ci, à haute dose, produit une sorte d'ivresse stupide et nuisible, comme nous l'avons remarqué. L'amertume extrême des absinthes, portée à un trop haut degré, n'est pas sans inconvénient. Les *cotula*, les *tagètes* sont fétides, ainsi que les soucis, la tanaisie.

22° Les *rubiacées*, exemptes de venin, présentent toutefois des propriétés vomitives assez fortes en quelques racines des *psychotria emetica* et *callicocca ipecacuanha*, pour n'être point exemptes de danger, à haute dose. Ces ipécacuanhas contiennent en effet plus d'*émétine* ou principe vomitif, isolé par M. Pelletier, que les autres espèces.

23° Les *caprifoliacées* ont plusieurs plantes suspectes; le lierre et ses baies sont fort âcres; l'yèble a des qualités nauséeuses; l'écorce des sureaux est vomitive et purgative, ainsi que la racine des *triosteum*, les baies du gui, etc.

24° Chez les *ombellifères*, famille en général salubre, se trouvent pourtant des venins puissans; c'est principalement dans les espèces aquatiques, comme les *cicuta virosa*, l'*œnanthe fistulosa* et *crocata*, l'*æthusa cynapium*, le *phellandrium aquaticum*. Si le *conium maculatum* ou la ciguë ordinaire ne croît pas dans l'eau, elle n'en est pas moins remplie de suc délétère. On observe encore une odeur nauséuse dans les berces, *heracleum sphondylium*, et des qualités enivrantes dans l'*apium graveolens*, le *coriandrum sativum* récent, les livêches, des *ferula*, etc. Divers exemples prouvent que la détérioration des sucs aromatiques de ces plantes rend vénéneuses des racines aquatiques de *sium*, d'*œnanthe pimpinelloïdes*, d'*hydrocotyle vulgaris*, de *chœrophyllum*, de *pastinaca*, qui ne le sont nullement

dans des terrains secs. Telle est aussi l'âcreté que l'habitation aquatique fait contracter à des *polygonum*, des véroniques (le beccabunga), et à une foule de crucifères qui seraient douces en un terroir sec ; aussi doit-on se défier des végétaux nés dans des lieux fangeux et trop humides, quand surtout ils n'y habitent point par une disposition naturelle. Il existe un principe narcotique ou sédatif, du moins, dans les gommes résines extraites des ombellifères, comme l'asa fœtida, le galbanum, l'opopanax ; car ces sucs calment le système nerveux.

25° Les *renonculacées* sont une famille éminemment âcre et dangereuse dans la plupart de ses espèces, dont plusieurs aussi sont aquatiques, comme les *ranunculus sceleratus*, *flammula*, *thora*, *bulbosus*, *acris*, *aquatilis*, etc. D'autres genres ne sont pas moins caustiques, témoins tous les *aconitum*, les *helleborus*, les *clematis* (*erecta* et *flammula* surtout), les *anemone* (la *nemorosa* et *pulsatilla*, etc.). L'eau distillée d'anémone laisse déposer des cristaux blancs dont la causticité est extrême. On peut employer, en place de vésicatoire, les racines pilées de *ranunculus bulbosus* ou d'anémone des bois, comme on se sert de celle du *knowltonia vesicatoria* en Afrique, et comme les mendians se couvrent d'ulcères factices avec la clématite, vigne blanche, ou autre. L'eau distillée des *ranunculus lingua*, etc., est très-émétique ; les bestiaux se trouvent fort incommodés quand ils pâturent trop de renoncules, ou des *thalictrum*, ou des *anemone trilobata*, *triternata*. Quoiqu'on rencontre également une âcreté vénéneuse chez toutes les espèces de pied-d'alouette, *delphinium*, et surtout la *staphysagria*, dans les ancolies à fleurs bleues principalement, dans les baies noires d'*actœa spicata*, dans les *trollius* et les *adonis*, elle devient plus caustique encore chez tous les hellébores, principalement les *helleborus orientalis* et *niger*, dont les racines sont par fois suppléées par celles d'*adonis apennina* ; enfin, les *aconitum napellus*, *anthora*, *cammarum*, etc., portent à un degré extrême l'énergie de leurs venins. Cette famille de plantes est tellement empreinte de sucs âcres, qu'aucun de ses genres n'en est exempt ; ainsi, l'*atragene alpina*, le *caltha palustris*, les *nigella* et même les pivoines, les *cimicifuga*, sont suspectes par leur âcreté désagréable. Les principes vénéneux des renonculées sont volatils en général.

26° Les *papavéracées* recèlent aussi des venins, mais qui

agissent presque uniquement comme narcotiques. A leur tête on doit placer les pavots, et l'opium, dans lequel on a reconnu un principe éminemment narcotique; la morphine. Les autres papavéracées ont des sucs laiteux ou jaunâtres doués d'une âcreté vireuse, comme les *chelidonium*, les *glaucium*, les *bocconia*, *argemone mexicana* à fleurs somnifères, comme les fruits de *sanguinaria canadensis*.

27° Nous citons à peine, parmi les *capparidées*, l'âcreté des *drosera* nuisible aux bestiaux, et quelques crucifères âcres, comme des *lepidium*, des *sysimbrium* et *sinapis;* mais nous ne pensons pas que ces plantes causent de grands dommages.

28° Les *guttifères* donnent des sucs jaunes très-purgatifs et qui tuent les vers; pris à haute dose, ils ne seraient pas sans péril, quoique les fruits de ces végétaux soient mangeables.

29° Parmi les *méliacées*, on a des exemples que les fruits de l'azédarach ont agi comme poison; ils sont aussi de puissans vermifuges, comme le suc de la racine qui fait également périr les chiens. Parmi les *géraniées*, on cite les propriétés âcres de l'*impatiens noli me tangere*.

30° Les *ménispermes* cachent des poisons puissans avec des remèdes fort actifs. Toutes ces lianes sont généralement amères, d'où leur vient en quelques lieux le nom de corde de fiel, *funis felleus*. Les baies du *menispermum cocculus*, ou la coque du Levant, ont donné à M. Boullay un principe amer, cristallin, désigné sous le nom de picrotoxine, et qui est le venin des poissons, que l'on prend par ce moyen; mais c'est aussi une substance dangereuse pour l'homme. N'en retrouverait-on pas des traces dans le columbo?

31° Les *violacées* présentent des racines vomitives, comme l'ipécacuanha gris et la *viola itoubou* d'Aublet, plusieurs *ionidium* de Ventenat, et nos violettes et pensées; il n'y a de danger qu'à trop fortes doses.

32° Chez les *polygalées*, Commerson a rencontré à Java le *polygala venenata* dont les fleurs, qu'il avait à peine touchées, lui causèrent un violent mal de tête avec des éternuemens; le *polygala seneka* est tantôt émétique, tantôt sudorifique par son âcreté.

33° On distingue les *rutacées* par des odeurs âcres, désagréables, et des qualités très-actives comme remèdes, ce

qui touche de près aux poisons ; aussi la rue, *ruta graveolens*, agit comme poison à une dose forte ; le *peganum harmala* excite le système nerveux ; le gayac et le bois saint ont une sorte de gomme résine très-diaphorétique ; les *fagara* offrent une saveur poivrée et piquante ; enfin l'angusture vraie (*bonplandia trifoliata*) agit comme amère, ainsi que les *zanthoxylon* ; mais ce ne sont pas de vrais poisons, non plus que les amers *quassia* et simarouba.

34° On peut à peine ranger le *linum catharticum*, entre les végétaux nuisibles, quoiqu'il purge fortement ; mais, parmi les *crassulacées* se trouve le *sedum acre*, dont la qualité caustique se retrouve, quoique plus faible, parmi d'autres *sedum* et *cotyledon*.

35° Les *combrétacées* de Rob. Brown présentent l'arbre célèbre du vernis de la Chine, *terminalia vernix*, dont le suc concrescible passe pour très-vénéneux et exhalant une odeur qui porte fortement à la tête, tandis que d'autres espèces congénères fournissent le benjoin. De même, entre les *myrtinées* si aromatiques, se trouvent les *alangium decapetalum* et *hexapetalum*, Lam., qui sont de violens hydragogues chez les Malais ; et parmi les *salicaires* astringentes, une espèce de *ginoria* (de Mocino au Mexique), est extrêmement purgative et diaphorétique. Ce sont des exceptions dans toutes ces familles généralement innocentes.

36° Les *rosacées* pourraient être aussi regardées comme sans danger, si plusieurs d'entre elles ne recélaient pas un poison vif et volatilisable, de la nature de l'acide hydrocyanique, ou prussique, dans les amandes ou les pépins, les fleurs et les feuilles. Ce venin subtil se reconnaît par l'odeur d'amandes amères et une saveur agréable, puisqu'on en aromatise même des liqueurs, le rosolio, les eaux de noyaux, ou des macarons, etc. C'est surtout dans le *prunus laurocerasus*, ou ses feuilles qui ont l'odeur d'amandes amères, et dans les fleurs, les feuilles, les noyaux de pêches, dans ceux du *prunus padus* ou putier, des *prunus virginiana* et *avium*, des cerisiers noirs, des pruniers à fruits bleus principalement, et dans les amandes amères, que ce poison réside éminemment. Ou le peut extraire par la distillation, et il existe chez presque tous les drupacés de cette famille. Ce n'est pas seulement dans l'acide hydrocyanique reconnu en ces végétaux, que réside leur poison, mais il existe aussi une huile volatile qu'on peut obtenir par distillation des fleurs de pê-

cher ou des amandes amères; cette huile, d'odeur agréable, paraît agir aussi comme poison violent. Au reste, depuis les essais de Fontana, plusieurs médecins ont tenté d'employer l'acide hydrocyanique plus ou moins pur, à petites doses, comme médicament très-débilitant contre la phthisie pulmonaire, et d'autres maladies dans lesquelles il faut diminuer l'irritation. Un autre groupe de rosacées, les *spirœa*, ont des écorces émétiques, ainsi que la *ludia heterophylla*.

37° Dans les *légumineuses*, la plupart innocentes, se retrouvent toutefois des principes purgatifs et nauséeux, comme chez les *cassia senna* et *lanceolata*, *emarginata*, etc., les *spartium junceum* et *purgans*, *coronilla emerus* et *varia*, *colutea arborescens* et *cruenta*, et *securidaca*, l'*anagyris fœtida*, même dans l'*ononis arvensis*, l'amertume des lupins, l'odeur des *sophora*, *psoralea*, *gleditsia*, du *cytisus laburnum*, etc., qui est déplaisante. Cette odeur stupéfiante devient assez vireuse chez des *piscidia*, des *galega*, dont le feuillage est noirâtre, pour enivrer les poissons et étourdir d'autres animaux. Il faut observer aussi que plusieurs de ces végétaux, comme les *indigofera* et *galega*, donnent de l'indigo, substance qui ne paraît pas exempte de propriétés délétères dans les végétaux (comme on l'observe chez les apocynées indigofères et quelques polygonées âcres). Enfin, des feuilles de légumineuses exercent une action rubéfiante en topique, par leur causticité, comme celles de l'*hyperanthera moringa*, de l'*ornithopus scorpioides*; les semences d'*andira* sont amères, mais moins que celles de *securidaca*, qui font vomir dangereusement ainsi que les coronilles, etc.

38° Les *térébinthacées* offrent aussi plusieurs arbres suspects, même les noyers; l'écorce de la racine du *juglans cinerea* est septique, et l'odeur des feuilles, le brou de diverses autres espèces, sont nuisibles. On trouve dans le suc huileux de la noix d'açajou, *anacardium occidentale*, une âcreté presque brûlante; plusieurs sumacs sont très-dangereux, tels que les *rhus toxicodendron* et *radicans*; mais les fustets, *rh. cotinus*, le sumac, *rh. coriaria*, et le redoul, *coriaria myrtifolia*, le *rhus vernix*, qui donne un suc gommo-résineux, caustique, par le seul contact, ainsi que le *rh. typhinum*, l'ombre même des *aïlanthus glandulosa*, et *comocladia dentata*, ne sont pas sans danger parmi les climats chauds. Enfin le poison de l'*amyris toxifera*, que l'on a cru analogue au ticunas des Américains, prouve, comme la camelée, *cneo-*

rum tricoccum, que la plupart des arbres de cette famille sont empreints de sucs délétères. Aussi les graines de *ptelea trifoliata* font périr les animaux, et les écorces de *zantoxylum* sont de puissans diaphorétiques. Les *paullinia* étourdissent les poissons.

39° Les *frangulacées* nous conduisent encore à des arbres doués de propriétés nuisibles; car les nerpruns, *rhamnus catharticus*, le fusain, *evonymus europæus*, les racines et les écorces de bourdaine, les feuilles de houx, *ilex aquifolium*, de l'apalachine, *ilex vomitoria*, les semences des *staphylœa*, toutes les parties du *paliurus*, etc., sont des vomitifs ou des purgatifs âcres avec divers degrés d'intensité. L'on connaît aussi le jujubier narcotique, *rhamnus soporifer*, etc. Les *ceanothus* sont légèrement vomitifs.

40° Toute la famille des *euphorbiacées* est l'une des plus vénéneuses du règne végétal. Il faudrait citer, à cet égard, tous les genres avec les espèces; néanmoins quelques-uns le sont à un degré bien supérieur aux autres. Ces végétaux donnent un lait abondant capable de se concréter en caout-chouc, ou gomme élastique, surtout l'*hevea guyanensis*, les *jatropha*, *mabea*, *omphalea*, *hura*, *commiphora*, *plukenetia*, *sapium*. *excœcaria*, *hippomane*, etc., tous végétaux très-redoutables. En effet, la mancenille, *hippom. mancinella*, le *sapium aucuparium*, les *euphorbia tirucalli*, *heptagona*, *officinarum*, etc., l'*adelia venenata* de Forskaël, les semences avec l'embryon de toutes les tithymales, les feuilles et racines des *jatropha*, du manioc avec son suc, des ricins, etc., sont des poisons affreux pour la plupart; les seules émanations de l'*excœcaria* que l'on coupe, aveuglent souvent, et l'ombre même de l'*hippomane biglandulosa* est funeste, ainsi que les gouttes de pluie découlant de ses feuilles; les pignons d'inde, *jatropha curcas*, et autres médiciniers, sont fort dangereux quand on veut se purger sans précaution, par leur moyen, comme avec les épurges et ésules. Il est remarquable toutefois, que plusieurs *crotons* présentent des aromates agréables, qui se retrouvent dans la mancenille. Les flèches imprégnées du venin de ce dernier végétal, conservent leur nocuité pendant plus d'un siècle. On donne le sel, l'eau de mer et des acides, pour contre-poisons à ces venins. Les huiles des ricins, du *croton tiglium*, etc., ne sont vénéneuses que lorsqu'on les prépare avec les graines pourvues de l'embryon. Le buis, la mercuriale, quoique moins suspects, montrent des odeurs vireuses.

41° Les *cucurbitacées* manifestent de singulières combinaisons d'un principe très-amer et drastique dans les coloquintes, la *momordica elaterium*, le *trichosanthes amara*, les bryones, ou même émétique en plusieurs de ces plantes; tandis que d'autres prédominent par un principe fade et stupéfiant, dans les concombres et citrouilles, mais qui devient suave dans les melons. Cependant, ceux-ci étant putréfiés, prennent des qualités nauséeuses et amères, laxatives, qui décèlent l'*esprit* de la famille, si on peut le dire. Les *melothria fœtida* et *luffa fœtida*, la *gronovia scandens*, la *trichosanthes cucumerina*, etc., ont en effet des odeurs repoussantes, et des propriétés purgatives désagréables.

Auprès de cette famille, on place le papayer, dont le suc laiteux, amer, est non-seulement vermifuge, mais même vénéneux, et fournit du caout-chouc.

42° Les *urticées* ou *mûriers* renferment beaucoup de venins puissans, à côté de fruits agréables. Ainsi, les figuiers sont empreints d'un lait caustique, mais qui surtout est vénéneux dans les *ficus toxicaria*, *religiosa*, *anthelmintica*, *septica*, comme dans les *cecropia*, les *ambora*, les *artocarpus*, qui donnent tous aussi du caout-chouc. Ce lait devient surtout un poison affreux, sous le nom d'Upas antiar à Java, et découle de l'*ipo toxicaria*, Persoon (*antiaris toxicaria*, Leschenault). Les racines de plusieurs végétaux de la même famille sont émétiques ou drastiques, comme celles de mûrier noir, de *dorstenia brasiliensis* ou *caapia*, et même les autres *dorstenia*, ou *contrayerva*, dont l'abus ne serait pas sans danger. L'on connaît les odeurs enivrantes, et les propriétés très-narcotiques des chanvres, surtout du bangue, *canabis indica*, et du houblon, du *datisca cannabina*; les orientaux font gra d usage du *hassisch*, préparation enivrante, tirée du chanvre. Le groupe des pipéracées offre encore des herbes de qualités très-âcres et parfois enivrantes, comme le *piper inebrians*, le *piper siriboa*, dont on fait des boissons narcotiques. D'autres poivres sont seulement très-irritans, outre le bétel et le poivre commun. Nous ne parlons pas du suc irritant que dégorgent les pointes des *urtica urens* et *dioïca*, etc., dans les piqûres qu'elles font.

43° Enfin, la dernière famille qui présente encore quelques poisons, est celle des arbres *conifères*, mais non généralement; le venin se borne presque seulement au genre de l'if, les baies du *taxus baccata* surtout, et à quelques

genevriers, comme le *juniperus sabina*, dont les feuilles en poudre sont caustiques, et l'usage interne non sans danger pour les femmes enceintes. Des *thuya*, des pins et sapins, comme le *spruce*, l'*epicea*, contiennent un principe excitant ou stimulant dans leurs bourgeons surtout, qui communique à la bière des propriétés plus enivrantes; c'est sans doute l'effet d'une huile volatile combinée à la résine de ces arbres.

Traitement contre les poisons végétaux.

D'abord, la plupart des plantes vénéneuses âcres et stupéfiantes doivent ces propriétés délétères à des matières, ou grasses, ou résinoïdes, parfois volatiles, mais qui ne se rencontrent presque jamais avec des acides; aussi tous les végétaux acides, ou qui contiennent des principes astringens, ou manifestent des couleurs pourpres ou d'un rouge vif, sont rarement dangereux, même chez les genres les plus nuisibles, comme la tomate, parmi les *solanum*. Les végétaux narcotiques présentent des principes albumineux, ou animalisés, dont sont privées les plantes âcres; mais tous également, sans la présence d'acides à nu, paraissent plutôt tendre vers l'alcalinité : témoins la morphine, les principes amers, la picrotoxine, la résinoïde de la gratiole, etc.

La première indication contre l'empoisonnement est en général le vomissement, surtout si le poison est récemment avalé : ainsi l'on donnera des émétiques, l'eau tiède, avec les irritations mécaniques de la luette, l'huile d'olive ou d'amandes douces.

Si le poison est déjà descendu dans les intestins, ce qu'on reconnaîtra aux coliques, à la cessation des vomissemens; on agira par le bas, en donnant des évacuans minoratifs, comme la manne, la casse et autres doux laxatifs, ainsi que des lavemens qui calment et adoucissent, comme avec les décoctions de graine de lin, ou de guimauve, d'orge, etc.

Après avoir débarrassé, autant qu'on le peut, les premières voies, il faut faire usage des boissons adoucissantes, des eaux gommeuses, sucrées, du lait, ou petit lait, des émulsions, des corps gras et huiles douces.

Contre les poisons très-âcres, si l'inflammation survient aux premières voies, il faut recourir aussi aux fomentations émollientes, à l'usage des opiacés, du laudanum, des décoctions de pavot, de l'opium à dose modérée. Les bains,

les saignées quelquefois locales, peuvent devenir indiquées au besoin.

Si les spasmes, les convulsions surviennent, on emploiera le musc, le castoréum, le camphre, l'huile empyreumatique de succin, celle de Dippel, et principalement les éthérées, la liqueur d'Hoffmann, l'eau camphrée et éthérée, l'opium; quelquefois le nitrate de potasse à petite dose aussi.

Parmi les poisons stupéfians, il faut distinguer les narcotico-âcres, qui paraissent s'accroître, dans leur action délétère, par le vin, l'alcohol, et même par les boissons acidules. Au contraire, alors on usera d'adoucissans. Les poisons très-narcotiques causant la léthargie, l'état comateux, exigent, outre le dégagement du sang du cerveau, par des sangsues, des saignées, etc., d'être combattus par des boissons acidulées; car les acides sont le contre-poison de cette sorte de venin. Le café et d'autres stimulans analogues (mais non pas les spiritueux) sont très-indiqués, et produisent d'excellens effets.

Contre les empoisonnemens par des champignons, l'éther est fort salutaire, après les évacuations premières.

DES POISONS DU RÈGNE MINÉRAL.

La plupart des substances minérales n'ont aucune action sur nos organes, par leur défaut de solubilité; et les terres qui sont solubles, n'ont en général que peu d'effets nuisibles. Les métaux eux-mêmes, tant qu'ils sont à l'état de *régule* ou de métal pur, étant indissolubles, ne sauraient agir que d'une manière mécanique; mais, dès qu'ils passent à l'état d'*oxydes*, la plupart d'entr'eux sont capables de porter le désordre dans l'économie animale, et quelques-uns même y causent les ravages les plus affreux, d'autant mieux qu'ils s'oxydent plus facilement.

Les oxydes les plus dangereux sont ceux d'*arsenic*, de *mercure*, d'*antimoine*, de *cuivre* et de *plomb*; ensuite le *zinc*, l'*argent*, le *bismuth*, etc.

Tout le monde connaît, au moins par ouï-dire, les effets aussi prompts que funestes de l'ARSENIC. C'est son oxyde blanc surtout qui a occasionné le plus grand nombre d'empoisonnemens, soit accidentels, soit prémédités. La malheureuse facilité qu'il a de se dissoudre dans l'eau commune, permet de le mêler à toutes sortes d'alimens et de boissons; et,

comme il a quelque ressemblance avec la farine ou le sucre râpé, il a été regardé comme tel par des personnes imprudentes.

Quelques grains de cet oxyde, pris intérieurement, excitent sur-le-champ des douleurs affreuses dans l'estomac, et si l'on n'y porte un prompt remède, elles sont bientôt suivies des angoisses de la mort.

Ce qu'on peut faire de mieux, dans le cas d'empoisonnement par l'arsenic, c'est de donner à l'instant l'émétique, ou d'exciter de quelque manière que ce soit le vomissement, pour rejeter les alimens empoisonnés; et faire prendre ensuite des substances grasses, des adoucissans mucilagineux et sucrés, le lait, les solutions de gomme, les émulsions, des huiles douces, le beurre; enfin, tout ce qui est capable d'émousser l'action de ce terrible poison, contre lequel on n'a pas découvert de spécifique. Les sulfures alcalins ou terreux, préconisés jadis par Navier, sont plus nuisibles qu'utiles, puisque M. Orfila a bien prouvé qu'eux-mêmes étaient des poisons. Les sulfures jaune et rouge d'arsenic (orpiment, réalgar) sont aussi des poisons, comme les arsénites, la poudre aux mouches, etc.

L'OXYDE DE CUIVRE, connu sous le nom de *vert-de-gris*, quoique employé plus rarement que l'arsenic, dans les empoisonnemens volontaires, est presque aussi dangereux, et il l'est d'autant plus, qu'il produit fréquemment des empoisonnemens accidentels par l'usage des vaisseaux de cuivre mal étamés, dont on se sert pour la préparation des alimens : objet sur lequel on ne saurait avoir trop d'attention, et qui n'est que trop négligé, faute d'en connaître les conséquences.

On voit même des gens imprudens qui, pour donner une belle couleur verte à certains alimens, et surtout aux petits *concombres* ou *cornichons* confits au vinaigre, mettent dans ce vinaigre un morceau de cuivre, ce qui ne peut manquer de causer au moins des douleurs d'estomac à ceux qui en mangent.

Outre le vert-de-gris, le cuivre peut être avalé à l'état de sulfate, de nitrate, de muriate, de cuivre ammoniacal, ou dissous dans des huiles, dans le vin, etc. Dans les empoisonnemens par ce métal, après les vomissemens par irritation mécanique (qu'il faut toujours préférer à ceux de l'émétique ou l'ipécacuanha, ceux-ci excitant une nouvelle

irritation), l'on fera prendre force eau chaude très-sucrée. MM. Orfila, Vogel, et autres, ont montré que le sucre était le meilleur neutralisant et adoucissant des oxydes cuivreux, qu'il tendait à les réduire à l'état métallique, et qu'il a sauvé beaucoup de victimes dans cette circonstance. L'usage des autres adoucissans, tels que les gommeux, le lait, etc., doit être pareillement conseillé.

L'ANTIMOINE, en régule ou à l'état métallique, n'a pas ordinairement d'effets très-nuisibles ; pris même à la dose d'un gros, il n'est que purgatif, mais c'est un remède infidèle dont l'action n'a rien de constant.

A l'état d'*oxyde*, il agit avec une extrême énergie sur les fibres de l'estomac, et la plus petite dose suffit pour exciter le vomissement. C'est cette propriété qui l'a fait employer en médecine comme le plus puissant de tous les émétiques ; il est connu sous le nom de *tartre stibié*, *tartre émétique*, ou, suivant la nouvelle nomenclature, *deuto-tartrate de potasse antimonié ;* mais il faut que ce remède héroïque soit administré par une main prudente ; autrement, il peut devenir un véritable poison.

Dans le cas où, par malheur, le tartre émétique aurait été pris à trop forte dose (qui doit rarement excéder trois ou quatre grains), ce qu'il y a de mieux à faire, d'après l'avis des chimistes les plus éclairés, tels que Berthollet et Fourcroy, c'est de prendre le plutôt possible une décoction chaude de quinquina ou de tan : on a sauvé par ce moyen une jeune fille qui s'était empoisonnée avec vingt-cinq grains de tartre émétique.

Les autres préparations antimoniales, telles que son peroxyde dans la poudre d'algaroth, le vin antimonié, le verre d'antimoine, le kermès minéral, le muriate (hydrochlorate) d'antimoine, les oxydes d'antimoine hydro-sulfatés, comme le foie d'antimoine, le soufre doré, etc., sont plus ou moins dangereux et vomitifs à doses diverses. Toutes les décoctions de quinquina, et des végétaux astringens ou tannans, sont nécessaires à employer en pareille occasion.

LE MERCURE, dans son état de métal coulant, n'a rien de dangereux, il n'agit dans l'estomac que d'une manière mécanique, comme une balle de plomb, et il est rendu sans accident. Mais il n'en est pas de même des différentes préparations de ses oxydes.

Le *sublimé corrosif* ou *deuto-chlorure de mercure*, lors-

qu'il est pris imprudemment à trop forte dose, est un des poisons les plus actifs que l'on connaisse.

Cette préparation mercurielle est néanmoins un remède admirable dans les maladies vénériennes invétérées, lorsqu'elle est administrée par une main habile; mais prise brusquement et sans précaution, à la dose de dix ou vingt grains, et même moins, elle serait capable de donner la mort d'une manière cruelle.

Dans le cas d'empoisonnement par le sublimé corrosif, il convient d'avaler sur-le-champ une grande quantité d'eau tiède, ou même froide, si l'on n'en a pas d'autre sous la main, pour affaiblir l'action corrosive de cette matière saline en la divisant. Mais un remède beaucoup plus efficace, c'est le blanc d'œuf délayé dans de l'eau, ou l'albumine, comme l'a fait voir M. Orfila. En effet, on sait que l'albumine est précipitée et concrétée par la dissolution aqueuse de sublimé corrosif ou de deuto-chlorure de mercure.

Les autres préparations mercurielles, comme le turbith minéral (sous-deuto-sulfate jaune), les précipités rouges (deutoxydes mercuriels), doivent se combattre par des adoucissans. Le nitrate mercuriel peut être aussi traité au moyen d'une double décomposition, en donnant de l'eau de savon; car alors il se produit du nitrate de soude et une composition de l'oxyde de mercure avec l'huile du savon; toutefois ces résultats ne s'opèrent nullement dans l'estomac comme dans des vases chimiques.

LE PLOMB n'a, comme le *mercure*, aucun effet nuisible, tant qu'il est dans son état métallique; mais dès qu'il passe à l'état d'oxyde, il devient un poison, d'autant plus dangereux, que ses effets délétères ne se font pas d'abord apercevoir; ils sont lents, mais malheureusement presque incurables alors, et finissent par donner la mort au bout d'un très-petit nombre d'années.

Pour opérer cette sorte d'empoisonnement, il n'est pas même besoin que les oxydes de plomb soient immédiatement introduits dans l'estomac : ils peuvent pénétrer dans l'économie animale par la seule respiration, ou même par les pores de la peau. On en a la triste preuve dans les accidens auxquels sont sujets tous ceux qui travaillent sur les différens oxydes de plomb, la *litharge*, le *minium*, le *massicot*, la *céruse*; ou qui sont exposés à la vapeur de ce métal dans

les travaux des fonderies, des affinages et autres ateliers où il est fondu en grand, et d'où s'élève une fumée blanchâtre, qui n'est autre chose que de l'oxyde de plomb. Tous ces ouvriers sont communément attaqués de violentes douleurs d'entrailles, qu'on désigne sous le nom de *coliques des peintres;* et ils finissent par devenir paralytiques de tous leurs membres, s'ils n'ont soin d'employer les remèdes convenables. Les plus usités en pareil cas sont, d'abord, les purgatifs un peu forts, auxquels on fait succéder l'usage des bouillons gras et des émulsions. Le quinquina et le camphre sont aussi très-bien indiqués pour rendre aux fibres le ton et l'énergie vitale que le plomb leur a fait perdre.

Le moyen préservatif que doivent employer tous ceux qui travaillent sur le plomb, c'est de ne jamais se mettre à l'ouvrage à jeun, et de faire usage d'alimens chargés de substances graisseuses.

Comme les oxydes de plomb ont la propriété de donner aux boissons acides une saveur douce assez agréable, on a vu des marchands de vin assez criminels pour masquer, par le moyen de la *litharge*, le défaut de leurs vins aigris; mais la loi prononce la peine de mort contre ce délit, qui est en effet un véritable empoisonnement public.

Quand on soupçonne qu'un vin ou tout autre liquide contient de l'oxyde de plomb, l'on a un moyen facile de s'en assurer; c'est d'y verser quelques gouttes de dissolution d'hydrosulfure alcalin ou foie de soufre : s'il y a de l'oxyde de plomb, il forme aussitôt un précipité de couleur noire; sinon la liqueur ne fait que se troubler sans former aucun dépôt.

Si l'on a eu le malheur d'avaler de l'acétate de plomb, ou du vin lithargyré, ou toute autre préparation saturnine, le moyen le plus efficace est d'avaler une solution de sulfate de magnésie ou de soude, ou de quelque autre sulfate soluble et sans danger : car il s'opère une double décomposition : l'acide sulfurique se combine à l'oxyde de plomb pour former un sulfate insoluble, et qui devient par-là sans danger; la magnésie ou la soude se combine avec l'acide qui dissolvait le plomb. Ensuite des purgatifs peuvent expulser ces sels.

L'OR dissous dans l'acide hydrochlorique, ou l'hydrochlorate de ce métal, peut empoisonner aussi bien que l'or fulminant; les adoucissans paraissent être les remèdes alors les plus employés.

L'ARGENT offre dans son nitrate, ou la pierre infernale surtout, un caustique très-dangereux : cependant il se décompose facilement en chlorure d'argent insoluble (lune cornée), au moyen de l'hydrochlorate de soude, ou sel marin, à cause de la double décomposition qui a lieu.

LE ZINC, à l'état de sulfate (*vitriol blanc*), est un émétique très-violent ou dangereux. Sans doute le lait et des boissons alcalisées sont ses meilleurs contre-poisons.

L'ÉTAIN, à l'état d'hydrochlorate, ou muriate protoxydé ou deutoxydé, agit comme poison. L'on a remarqué que le lait était coagulé par ces sels, qui se combinent avec la partie caséeuse. Il en résulte que cette substance est son meilleur contre-poison.

LE BISMUTH, à l'état de nitrate deutoxydé, n'est pas sans danger, pris à l'intérieur. On doit traiter cet empoisonnement à peu près comme celui du zinc.

LES ACIDES MINÉRAUX, tels que le *sulfurique*, surtout le *nitrique* ou l'eau forte, le *muriatique*, et même le *phosphorique*, l'*oxalique*, le *tartarique*, à une dose assez forte, sont des poisons qui corrodent les entrailles. On comprend combien il faut s'empresser de rejeter la plus grande partie de ces dangereuses substances; et afin de neutraliser ce qui en reste dans les premières voies, l'on n'a rien trouvé de plus convenable que de délayer de la magnésie calcinée dans de l'eau sucrée que l'on fait boire. Ces acides sont facilement combinés à cette base salifiable. Les adoucissans ordinaires, long-temps continués, sont ensuite indispensables.

LES ALCALIS CAUSTIQUES, tels que la potasse, la soude, l'ammoniaque liquide, la chaux vive, sont également capables de corroder les entrailles ; mais leur activité délétère doit être enchaînée par des moyens opposés à ceux des poisons acides : aussi le vinaigre, ou l'acide acétique ordinaire, est-il recommandé pour neutraliser la causticité de ces agens chimiques.

LA BARYTE PURE et le CARBONATE DE BARYTE OU WITHERITE peuvent aussi se ranger parmi les poisons du règne minéral : on en a fait l'essai sur deux chiens, à la dose seulement de quinze grains, et ils en sont morts en peu d'heures, après des vomissemens convulsifs.

Dans cette sorte d'empoisonnement, on doit donner du sulfate de soude ou de magnésie ; parce qu'il s'opère une

double décomposition ; l'acide sulfurique forme un sulfate de baryte insoluble, et est alors sans danger.

LE PHOSPHORE, par sa propriété comburante, ou son attraction pour l'oxygène, se transforme en acide phosphoreux et phosphorique, qui ronge et corrode les entrailles dangereusement. Les corps mucilagineux sont nécessaires alors pour l'envelopper.

L'IODE, extraite des cendres de varecs, ou fucus, est aussi un poison âcre, à la dose de quelques grains. On ne connaît de remède que le vomissement et les mucilagineux contre ses impressions délétères.

LES SULFURES ALCALINS sont également dangereux dans leur usage interne : le vomissement le plus prompt est alors indiqué ; l'emploi des acides ne peut avoir lieu qu'après, parce qu'ils causeraient d'abord un dégagement affreux de gaz hydrogène sulfuré qui serait capable d'étouffer le malade. Il ne paraît donc pas que le foie de soufre si préconisé (nous ne disons pas contre l'arsenic, on a prouvé son inutilité) contre le croup des enfans, est suspect et pernicieux, à moins qu'il ne soit donné avec une extrême précaution.

PROPRIÉTÉS DES MÉDICAMENS,

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

ABSORBANS ET SICCATIFS.

Acétate de plomb.
Alumine ou argile.

Bol d'Arménie.

Campêche (sciure.)
Capillaires.
Carbonate calcaire.
Cétérach.
Corail.
Corne de cerf calcinée.
Craies.

Farines et
Fécules de divers végétaux.

Gypse en poudre.

Huîtres (leurs écailles).

Ivoire.

Lichens furfuracés.

Lycopode.

Magnésie.
Mousses diverses.
Nacre de perles.

Ochres ferrugineuses.
Oreille de Judas.
Os de sèche.
Os calcinés.

Ruta muraria.

Sciure de bois.
Stœchas citrin.

Vermoulure.
Vesse de loup.

Yeux d'écrevisse.

Zinc (oxyde).

ACERBES OU ASTRINGENS ET TONIQUES,

Antiseptiques, *vulnéraires*, etc.

Acacia vrai.
Acacies.
Acajou cédrel.
—— mahogon.
Achiote, rocou.
Aigremoine.
Angelin.
Airelle (feuilles).
Alchimille.
Alkanna, orcanette.
Alouche.
Alun.

Arbousier.
Arèque cachou.
Argan.
Arnica.
Argentine.
Arrête-bœuf?
Ascyron.
Aspérule odorante.
Astrance?
Aubépine.
Aulne.
Aurône.
Azarero prunier.
Azerolier.
Azier (*nonatelia*).

Balaustes.
Barbe de chèvre (*spiræa*).
Baume de la Mecque.
Bdellium.
Bec de cigogne.
—— grue.
Bédéguar.
Behen blanc.
—— rouge.
Bela aye.
Bénoite.
Berberis.
Bident verbésine?
Bignones.
Bistorte.
Blattaire?
Bluet.
Bois de Brésil.
—— de Campêche.
—— de fer.
—— de fernambouc.
—— de Rhodes.
—— de sapan.
—— puant.
Bol d'Arménie.
Bon Henri?
Boucage saxifrage?
Bouillon blanc.
Bouleau.
Brésillet bâtard.
Brucée antidysentérique.
Brunelle.
Bruyère.
Bugle.
Busserole.

Cabbage.
Cachou.
Cafeyer.
Caillelait blanc.
—— jaune.
Calaguala?
Camelle.
Camomille romaine.
Camphrée.
Canneberge.
Capillaire canada.
—— commun.
Capraire.
Carambolier.
Carline?
Carnillet behen.
Cascarille.
Centaurée petite.
Centinode.
Cerisier (écorce).
Cétérach.
Chamædrys.
Champignon de Malte.
Chapeau d'évêque.
Chardon bénit?
—— roland?
Chardonnette.
Châtaignier (écorce).
Chausse trappe.
Chêne à noix de galles.
—— à kermès.
—— quercitron.
—— rouvre.
—— vert.

Chêne vélani.
Chevrefeuille.
Chincapin.
Chrysocome.
Circée.
Clavalier massue.
Clinopode.
Cochêne.
Coignassier.
Columbo.
Condori.
Consoude.
Contrayerva.
Conyze.
Copahu (baume).
Copalme.
Coris (*hypericum*).
Cormier.
Corne de cerf (*plantago*).
Cornouiller.
Cotylet.
Croisette.
Cyprès.

Dictame de Crète.
Dorine? (*chrysosplenium?*)
Doronic?

Ecorce du Pérou.
Eglantier.
Epine jaune.
Epine vinette,
Epithym.
Erable rouge.
Erigéron.
Eufraise.
Eupatoire d'Avicenne.
——— de Mesué.

Fer.
Fer à cheval (*hippocrepis*).
Fougères.
Fuchsia.
Fustet.

Gaînier?
Galles.
Gantelet.
Garance.
Garcinia.
Gattilier (*vitex*).
Gaude?
Gentiane croisette.
Geranium, herbe à Robert.
Germandrée.
Gnavelle.
Gomart d'Orient.
Grateron.
Grenadier.
Grenadille?

Hélianthème.
Hématite.
Henné.
Hépatique.
Herbe à coton.
——— à Robert.
——— aux charpentiers.
Herniole.
Herse tribule.
Hortensia?
Houblon.
Hypocistis.
Hyssope.

Icaque.
If.
Ipécacuanha.
Ivette.

Jacée argentine.
——— des prés.
Jacobée.
——— des Alpes.
Jamrose.
Jonc fleuri.

Kermès animal.

Kinkina.
Kinô, suc.

Labdanum.
Lacque (résine).
Langue de serpent.
Laurier-rose.
Lentille.
—— d'eau.
—— du Canada (Vesce).
Lentisque.
Lichen parelle.
Liège.
Lierre terrestre.
Limons.
Linnée boréale.
Lupin.
Lychnis rouge.

Macre.
Marguerite grande.
Marronnier d'Inde.
Marrube?
Maurelle?
Meslier.
Micocoulier.
Millefeuille.
Millepertuis.
Monarde.
Mors du diable?
Myrobolans.
Myrrhe.
Myrtes.

Néflier.
Nélitte.
Nérite.
Nez coupé (*Staphylea*).
Nielle (*agrostemma*).
Nombril de Vénus.
Nummulaire.

Obier, boule de neige.
OEil de bœuf.
— de christ.
OEillet des Chartreux.
Olivier (feuilles, fruit).
Onagraire.
Ophioglosse.
Opuntia?
Orange.
Orcanette.
Oreille de Judas.
Orme.
Orobe.
Orseille.
Ortie.
— blanche.
— grande.
— grièche.
— romaine.
Orvalle.
Oseille.
Osmonde lunaire.

Panicaut.
—— à 3 feuilles.
—— maritime.
Papyrus (*cyperus*).
Paquerette.
Parelle.
Parisette.
Pas d'âne?
Patience.
Pavia.
Pédiculaire.
Percefeuille?
Percemousse.
Percepier.
Persicaire.
Perventche.
Pétasite.
Phytolacca.
Pied de chat.
— de lièvre.
— de lion.

Pied de pigeon.
Piloselle.
Pigamon.
Pimprenelle.
Platane.
—— d'Orient.
Plantains.
Plomb ?
Poirier.
Polémoine.
Polium de montagne.
Polygala ?
Pommier.
Prêle.
Primevère.
Prunellier.
Psoralier ?
Ptarmique.
Pulmonaire.
Putier.
Pyrole.

Quassie.
Queue de souris.
Quinquinas.
Quintefeuille.

Racine de roses.
Raisin de renard.
—— maritime.
—— d'ours.
Raisinier à grappes.
Rapette.
Redoul.
Reine des prés.
Renouée.
Rhapontic.
Rhubarbe.
Rocou.
Ronce.
Rosage.
Roses rouges.
Rossolis.

Sabline.
Salicaire.
Sang dragon.
Sanguinaire gnavelle.
—— bec de grue.
Sanicle.
Santal rouge.
Sarrazin.
Sarcocolle.
Sarrète.
Saules
—— blanc.
—— rouge, etc.
Sauge.
Sauvevée.
Saxifrages rouges.
—— dorée.
Sceau de Salomon.
—— notre-dame.
Scolopendre.
Seneka ?
Sensitive ?
Sesban.
Sophie des chirurgiens.
Sorbier.
Squine.
Storax sec.
Styrax liq.
Succise.
Sumac.
Surelle.

Tamarisc.
Térébenthine.
Thé.
Toque.
Tormentille.
Tournesol.
Toutesaine.
Trèfle des Alpes.
—— d'eau.
Tremble.
Tribule.

Tripoli.
Troëne.
Tulipier.
Turquette.
Tussilage.

Ulmaire.
Umari.
Uva ursi.
Uvette.

Vélanède.
Verge d'or.
Verjus.
Véroniques.
Verveine.
Vesseloup ?
Vigne à vin.
Viorme mancienne.
Vipérine.
Vulnéraire.

Wampi.

Yeuse.
Ypreau.

Zostère marine.

ACIDES,

Rafraîchissans, tempérans, antiputrides.

Acides boracique.
— carbonique.
— hydrochlorique, ou
— marin, ou muriatique.
— nitreux, nitrique.
— phosphorique.
— sulfureux.
— sulfurique.
Aigriottes (cerises).
Airelle (fruit).
Alkékenge.
Alizier (fruit).
Alleluia (*oxalis*).
Alouche.
Alun.
— de roche.
Amélanchier (fruit).
Arbousier.
Aubépine (fruit).
Azérolier (fruit).

Berberis.
Bergamotte (fruit).
Bigarade.
Bigarreaux.
Bilimbi.

Carambolier.
Cédrat.
Cerises rouges.
Citron.

Eaux acidules.
Epine vinette.
Esprit de sel.

Fourmi rouge (acide).
Fraises.
Framboises.

Garcinia.
Gaz acide carbonique.
— muriatique.
— nitrique.
Goyave.
Grias cauliflora.

Griotte.
Groseilles.
Guignes.

Jamrose.

Limons.

Mammei (fruit).
Mangue.
Mérises.
Mûres.
Myrtille.
Myrobolans citrins.
— indiques.
— mombin.

Nopal, figue d'Inde.

Orange.
Oseille.

Pamplemousse.
Pêches.
Phytolacca (baies).
Pommes vertes.
Poncire.
Prunes.

Ronce (fruit).

Sumac.
Surelle.

Tamarinds.

Verjus.
Vigne.

Wampi.

Yeble.

ACRES,

Irritans, *errhins*, etc.

Aconit.
Acmelle.
Ail.
Alliaire *.
Alysson *.
Ambrosie *.
Ancolie.
Androsace.
Anémone.
Anthéric.
Anthora.
Arbousier.
Arèque noix.
Argemone.
Argousier.
Arnica.
Arsenic.
Azédarach.

Bacinet.
Balsamine.
Beccabunga *.
Bétoine.
Bétel.
Bois-ivrant.
— gentil.
— saint.
Bourse à pasteur *.
Bouton d'or.
Bruyère.
Buis.
Bulbonac *.
Busserole.

Cabaret.
Cakile maritime.
Camelée.

Cameline *.
Cantharide.
Câprier *.
Capucine *.
Cardinale bleue.
Catapuce.
Cévadille.
Chapeau d'évêque.
Chélidoine.
— petite.
Chèvrefeuille.
Circée.
Cirier galé.
Clématite viorne.
— flammule.
Coccinelle.
Cochléaria *.
Colchique.
Colocasie.
Colsa *.
Coquelourde.
Coque-levant.
Cresson alénois *.
— de fontaine *.
— des prés *.
— sauvage *.
Crête de coq.
Cubèbes.
Cururu.

Dentaire *.
Dentelaire.
Digitale.
Dompte-venin.
Douce-amère?
Douve petite (renoncule).
Drave *.

Echalotte.
Echite antivénérienne.
Eclaire.
Epurge.
Erigeron âcre.
Euphorbes.

Fève de malac ou anacarde.
Ficaire.
Figuier septique.
Fuchsia.
Fusain.
Fustet.

Gaînier.
Galanga grand.
Garou.
Gattilier.
Gayac.
Giroflée.
Glutier des oiseleurs.
Gouet.
— serpentaire.
Grassette.
Gratiole.
Grenadille bleue, *passiflora.*
Grenouillette, *ranonculus bulbosus.*

Hellebores blanc et noir.
Hépatique, ficaire.
— d'eau, *marchantia.*
Herbe aux poux.
— staphysaigre.
— Saint-Christophe.

Ibéride *.
If commun.
— du Japon.

Jolibois.
Jonc fleuri (*butomus*).
Joubarbe petite.
Julienne *.

Laurier-cerise.
— rose.

Liane contrepoison ou nhandirobe.
Lierre.
Linaire.
Linnée boréale.
Lobélie antivénérienne.
Lunaire bulbonac *.
Lysimachie.
— nummulaire.

Mancenille.
Manioc.
Marjolaine.
Masse de bedeau *.
Maurelle tournesol.
Meloë de mai.
Morgeline.
Mourou bleu.
Moutarde *.
— sauvage *.
Mufle de veau.
Muguet.
Mylabre.
Myrobolan emblic.

Napel.
Nasitord *.
Navette *.
Nériette.
Nerpruns.
Nez coupé, ou *staphylea*.
Nicotiane.
Nielle romaine.
Nummulaire.

Œnanthe fistuleuse.
Onagraire.
Oreille de Judas.
Orpin (arsenic).

Palma-Christi.
Pareira brava.
Passerage *.
— des champs *.
Pédiculaire.
Pensée.
Persicaire d'eau.
Pervenche.
Phyllante urinaire.
Phytolacca.
Pied d'alouette.
— de veau.
Pigamon thalitron.
Piment de Guinée.
Pivoine.
Plantain d'eau.
Poivre noir.
— d'eau.
— de Guinée.
— long.
Poivrier du Japon.
— d'Amérique.
Polygala.
Pomme d'acajou (sa coque).
Populâge, souci de marais.
Proscarabée.
Ptarmique.
Pulsatille.
Pyrèthre.
Pyrole.

Rabioule *.
Radis *.
Raifort *.
— faux *.
Raisin de renard.
Rave *.
Réalgar.
Redoul.
Renoncule bulbeuse.
— flamme.
— scélérate.
Réséda.
Réveil-matin.
— des vignes.
Ricin.
— d'Amérique.

Roquette *.
— sauvage *.
Rosage.
Rossolis.
Rue.
Rutabaga *.

Sabine.
Sagittaire.
Scrofulaire ?
Sclarée.
Seneyé *.
Souci des marais.
Staphysaigre.
Staphylea.

Tabac.
Thora.
Tithymales de toutes espèces.
Tortelle *.
Toxicodendron.
Tue-chien de Venise ou Cynanque.
Tue-loup aconit.
Turneps *.

Vélar *.
Vermiculaire brûlante.
Vernis (*rhus*).
Vigne blanche ou clématite.
Viorne.

Nota. Les astérisques désignent les crucifères et d'autres plantes dites spécialement antiscorbutiques.

AMERS,

stomachiques, *fébrifuges*, etc.

Absinthe, ou grande aluyne.
— des Alpes.
— maritime.
— pontique ou petite.
Agaric.
Aloès.
Aluyne.
Amandes amères.
Ammi.
Angustura.
Anis étoilé.
Ansérine vermifuge.
Arnica.
Aster.
Aunée.
Aurône.
— femelle.

Baume-coq.
Bident verbésine.
Bois de couleuvre.
— de quassie.
Botrys.
Brunelle.
Bugle.

Cabbage ou Umari.
Café.
Calament de montagne.
Calamus aromatique.
Camomille romaine.
Carline.
Casse giroflée.
Centaurée, grande.
— petite.
Cerisier mahaleb.
Chalef (*elœagnus*).
Chardon bénit.
— étoilé.
— ériophore.
— hémorrhoïdal.
Chardonette.
Chicorée bâtarde.
— sauvage.
Chondrille.

Chrysocome.
Cina.
Citron (écorce).
Colombo.
Coloquinte.
Concombre amer.
Contrayerva.
Conyze.
Coronille securidaca.
Coulilawan.
Crapaudine.

Dictame.
Doronic.

Ecorce du Pérou, *voy.* quinquina.
Elaterium.
Epervière.
Epine jaune, *scolymus maculatus*.
Eupatoire d'Avicenne.
— de Mesué.

Fabagelle.
Fagarier poivrier.
Fève lupine (securidaca).
— saint Ignace.
Fiel de bœuf.
Fougère mâle et femelle.
Fumeterre.

Galanga.
Galéga.
Génépi.
Genêt à balais.
Gentiane.
— amarelle.
— croisette.
— grande.
Germandrée.
— fausse.
Gingembre.
Glouteron petit.
Gratiole?

Houblon.
Hyssope.

Immortelle jaune.
Ivette.

Ladanum.
Laitron épineux.
Lampourde (*Xanthium*).
Lavanèse ou galéga.
Lichen d'Islande.
Lupin.

Macis.
Marjolaine.
Maroute.
Marronnier d'Inde.
Marrube.
— aquatique.
Mastic.
Matricaire.
— camomille.
Menthe crêpue.
Ményanthe.
Mérises noires.
Millepertuis.
Muscade?
Myrrhe.

Nhandirobe.
Nielle.
Noix vomiqne.
Noyer.

OEil de bœuf.
— épineux.
OEillet d'Inde.
Ophiorrhize.
Opocalpasum.
Oranges (écorces).

Papayer (semences).
Pareira brava.
Pétasite.
Pigamon ou Thalitron.
Piment.
Pissenlit.
Polygala.

Quassie.
Quinquinas.
— calisaya.
— jaune, etc.

Rhapontic.
Rhubarbe.
— des moines.
Rocou.
Rue.

Santoline.
— garde-robe.
Scariole.
Scille.
Scordium.
Securidaca.
Semen-contra.
Sénéga.
Serpentaire de Virginie.
Simarouba.
Soldanelle des Alpes.
Spicanard.
Spigélie anthelmintique.

Tanaisie.
Thalitron.
Toque.
Trèfle d'eau.

Umari (*geoffrœa*).

Vergerette ou érigeron.

Zédoaire.

AROMATIQUES,

Excitant le système nerveux.

Abel mosch.
Acorus calamus.
Agalloche vrai.
Ambre gris.
Ambrosie maritime.
Ammi.
Amome en grappe.
Angélique.
Anis étoilé.
Anthofle.
Aunée.

Badamier.
Badiane.
Balisier.
Basilic.
Baume (herbe).
— acouchi.
— aquatique, ou menthe.
— de Calaba.
— de copahu.
— de Carthagène.
— des Capathes.
— de Judée.
— de Marie.
— de Tolu.
— du Canada.
— du Pérou.
— focot.
— houmiri.
— petit de la Martinique.
— vert.
Baumier de Giléad.
— de la Mecque.
Benjoin.
Bénoîte.
Bétel.
Bétoine.

Bézoard occidental.
— oriental.
Bdellium.
Blatta byzantina.
Bois d'aigle.
— d'aloès.
— de Rhodes.
— de Sainte-Lucie.
Botrys ou piment.

Cajéput.
Calambac.
Calament.
— de montagne.
Camomille romaine.
— sauvage.
Camphre.
Camphrée.
Cancame.
Canang.
Canelle.
— blanche.
Caragne, résine.
Cardamome.
Cardiaque.
Carpobalsamum.
Cascarille.
Cassia lignea.
Cassumuniar.
Cataire.
Cédrat.
Cèdre du Liban.
Citron.
Citronelle.
Civette.
Clinopode.
Collinsonie.
Condori (bois).
Contrayerva.
— nouveau.
Copal orientale et occident.
Copalme.
Coq des jardins.
Costus arabique.
Coulilawan.
Cubèbes.
Curcuma.

Dictame blanc.
— de Crète.

Ecorce de Winter.
Encens.
Estragon.

Fenu grec.
Fève tonka.
Flouve odorante.
Fraxinelle.

Galanga.
Galéga.
Galipot.
Gardène élémi.
Garo.
Génévrier oxycèdre.
— commun.
Gingembre.
Girofles.
Gouet serpentaire.
Graines d'ambrette.
— de paradis.
Groseiller cassis.

Herbe du coq.
Hormin.
Hyssope.

Impératoire.
Iris de Florence.

Jasmin.
Jonc odorant.

Labdanum.
Lacque-résine.

Laurier.
Lavande.
Lentisque.
Lierre terrestre.
Limon, ou lime.
Liquidambar.
Lotier odorant.

Macis.
Malabathrum.
Maniguette.
Marjolaine.
Marum.
Massoy (écorce).
Mastic.
Mauve musquée.
Mélilot.
Mélisse.
— bâtarde.
Menthe crêpue.
— poivrée.
Millefeuille odorante.
Moldavique.
Momie.
Moscatelle.
Muguet.
Musc.
Muscade.
Myrrhe.
— liquide.
Myrte musqué.
— ordinaire.

Nard celtique.
— indien.

Œillet.
— des champs.
— d'Inde.
Oliban.
Olivier odorant.
Orange.
Origan.
Orvalle.

Pamplemousse.
Péchurim (fève).
Périne vierge.
Pétasite.
Peuplier.
Piment poivre.
— royal.
Pimprenelle.
Pin.
— du Canada.
Pois de senteur.
Poivre noir.
— de la Jamaïque.
— d'Ethiopie.
— long.
Poivrier du Japon.
— d'Amérique.
Poix blanche.
Polium de montagne.
Pouliot.
— de cerf.
Poulpe musqué.

Racine de roses.
Raventsara.
Résine animé.
— chibou.
— élémi.
— tacamahaca.
Romarin.
— de Bohême.
Roses.
Roseau aromatique.

Safran.
Santal citrin.
Sapin à poix.
Sarcocolle.
Sarriète.
Sassafras.

Sauges.
— de Crète.
— d'Ethiopie.
Scordium.
Seringa.
Serpentaire de Virginie.
Serpolet.
Souchet long.
— rond.
Souci.
Squænanthe.
Stachys.
Stoechas arabique.
Storax calamithe.
Styrax liquide.
Succin?
Sureau.
Syringa.

Tacamahaca.
Tacamaque.
Tanaisie.
Térébinthe.
Thé?
Thuya à sandaraque.
Thym.
Thymiama.
Tilleul (fleur).
Toute-épice, piment.
Triolet aromatique.
Troène.
Tubéreuse.
Tulipier.

Ulmaire.

Valériane, grande.
Vanille.
Violette?

Xylobalsamum.

Zédoaire.
Zibeth.

Toutes les labiées, les laurinées, les drymirhizées, plusieurs ombellifères, les myrthoïdes, des caryophyllées, des corymbifères, les hespéridées, sont des aromatiques.

CAUSTIQUES OU EXULCÉRANS,

en application.

Aconit.
Ail.
Anénome.
Arsenic.
Arum.

Camelée.
Cantharides.
Catapuce.
Cévadille.
Chryside.
Clématite viorne.
— flammule.
Colchique.
Coquelourde.
Coque-levant.
Cubèbes.

Dentelaire.

Epurge.
Esule.
Euphorbes.

Ficaire.
Figuier (son lait).

Garou et *thymelea.*
Glutier des oiseleurs.
Gouet serpentaire.
Gratiole.
Grenouillette.

Hellébore blanc.
— noir.
Hépatique ficaire.
Herbe aux poux, staphysaigre.

Jolibois.

Mancenille.
Manioc, lait des *Jatropha.*
Méloë de mai.
Moutarde.
Mylabre.

Napel.
Nicotianes.
Nielle romaine.

Œnanthe fistuleuse.
Orpin (sulf. d'arsenic).

Palma Christi, ricin.
Persicaire d'eau.

Pied d'alouette.
Piment de Guinée.
Poivre noir.
— d'eau.
— long.
Poivrier fagara.
Pomme d'acajou (son brou).
Populage (souci des marais).
Proscarabée.
Pulsatille.
Pyrèthre.

Réalgar.
Renoncules.
— bulbeuse.
— flamme.
— scélérate.

Sabine.
Staphysaigre.

Tabac.
Thora.
Tithymales.
Toxicodendron.
Tue-chien, *cynanque.*

DOUX OU SUCRÉS,

Adoucissans, *humectans*, *nourrissans*, etc.

Abeille (miel).
Abrus (racine).
Alhagi (manne).
Astragales (racines).

Berle.
Betterave.
Bouleau blanc (sève).
Branc ursine.
Bugrane (*ononis*)?

Cacalie.
Canne.
— à sucre.
Carotte.
Caroubier.
Casse.
Céréales (leurs semences germées).
Châtaignes.
Chervi.
Chiendent.
Concombre.
Courge.

Cycas (sève des).

Dattes.

Erable à sucre.
— ordinaire.

Fécules (traitées par des acides).
Févier, *gleditsia*.
Figuier.
Fruits (tous ceux qu'on peut faire fermenter).
Fraise ?
Fucus saccharatus.

Grias cauliflora.

Holcus cafer.
Holcus saccharatus.

Jujubes.

Macuson.
Maïs (tiges).

Manne de Briancon.
— de frêne.
— de Perse.
Melon.
Miel.
Mirabelles (prunes).

Navet.

Orge germé.

Poirée (bette).
Polypode.

Raisin.
— maritime (*ephedra*).
Réglisse.
— sauvage.
Reine-Claude.
Reinette pomme.

Sarcocolle.
Sorgho (tiges).
Sucre.

EXCITANS PARTICULIERS,

Dits diurétiques, sudorifiques, altérans, atténuans, apéritifs, etc.

Acmelle.
Agaty.
Ail.
Ajonc.
Alaterne.
Alchimille.
Alkékenge.
Alliaire.
Alouche.
Alysson.
Amaranthe.
Ambrosie.
— maritime.

Ammi.
Ammoniac gomme.
Anacarde.
Ancolie.
Androsace.
Anémone.
Aneth.
Anil.
Anis vert.
Anthéric.
Anthora.
Arbousier.
Argoussier.

Aristoloches.
Arnica.
Arrête-bœuf.
Artichaut sauvage.
Asperge.
Aspérule odorante.
Aster.
Astragales.
Astrance.
Athamanthe.
Aunée.
Azédarach.
Azier antiasthmatique.

Bacille.
Bacinet.
Balsamine.
Barbe de chèvre.
— de renard.
Bardane.
Bec de grue.
Behen blanc.
— rouge.
Bétoine.
Bident verbésine.
Blattaire.
Bois de Rhodes.
— de Sapan.
— de Sainte-Lucie.
— néphrétique.
— puant.
— saint.
Boucage saxifrage.
Bouillon blanc.
— sauvage.
Bouleau.
Bourdaine.
Bourrache.
Branc ursine.
Brunelle.
Bruyère.
Bugle.
Buglosse.
Bugrane.
Buis.
Bulbonac.
Bubon.
Busserolle.

Caillelait.
Calaguala.
Calament.
Camomille romaine.
Cancame.
Canne.
Canneberge.
Capillaire commun.
— du Canada.
Câprier.
Capucine.
Cardinale bleue.
Cardon.
Carline.
Carmantine.
Carnillet behen.
Carotte sauvage.
Carthame.
Carvi.
Cataire.
Caucalide.
Cerfeuil.
Cétérach.
Chalef.
Chapeau d'évêque.
Chardon bénit.
— ériophore.
— étoilé.
— hémorroïdal.
— Marie.
— Roland.
Chardonette.
Chélidoine.
Chervi.
Chèvrefeuille.
Chiendent.
Chrysocome.

Circea.
Clavalier massue.
Clématite.
Clinopode.
Cloportes.
Coccinelles?
Cochenille.
Collinsonie.
Consoude.
Contrayerva.
Conyze.
Coquelourde.
Coriandre.
Corne de cerf (plante).
Cotylet.
— d'eau.
Crapaudine.
Cresson.
— des prés.
Crête-de-coq.
Cumin.
Cymbalaire.
Cytise des Alpes.

Daucus de Crète.
Dentaire.
Digitale.
Dompte-venin.
Dorine.
Doronic.
Douce-amère.
Drave.

Eaux minérales.
— acidules.
— gazeuses.
— hydrosulfureuses.
Echite antivénérienne.
Eclaire.
Ecrevisses?
Epervière.
Epinette.
Epine jaune.
Epine-vinette.
Epithym.
Erigeron.
Estragon.
Eufraise.
Eupatoire d'Avicenne.
— de Mésué.

Faux amome.
— persil.
Fenouil.
— marin.
Fenugrec.
Fève lupine.
Févier à trois épines.
Ficaire.
Filipendule.
Flouve odorante.
Fougère mâle.
Fragon.
Fraisier.
Framboisier.
Fuchsia.
Fumeterre.
Fustet.

Gaînier.
Galéga.
Garance.
Gattilier.
Gaude.
Gayac.
Génevrier.
Genseng.
Glinote.
Glouteron petit.
Gnavelle.
Gouet serpentaire.
Graine d'ambrette.
— de paradis.
Grassette.
Grateron.
Grémil.

Grenadille.
Groseillier cassis.
Guède ou vouède.
Gui.

Hélianthème.
Héliotrope.
Henné.
Hépatique d'eau.
Herbe au chantre.
— aux langues.
— Sainte-Barbe.
Herniole.
Herse, tribule.
Hormin.
Houblon.
Houx.
— frêlon.
Hyssope.

Ibéride.
Immortelle jaune.
Indigo?
Iris de Florence.

Jacée argentine.
— des prés.
Jacobée des Alpes.
Jonc odorant.
Julienne.

Lampourde.
Lampsane.
Langue de serpent.
Larme de Job.
Laser.
Lavanèse.
Lentille d'eau.
Liane à glacer l'eau.
— contre-poison.
Lierre.
— terrestre.
Linaire.
Linnée boréale.
Lobélie antivénérienne.
Lotier odorant.
Lunaire.
Lychnis rouge.
Lisymachie.

Maceron.
Marguerite.
Marrube.
Masse de bedeau.
Maurelle.
Mélilot.
Menthe poivrée.
Ményanthe.
Méum.
Morgeline.
Monnoyère.
Mors du diable.
Moscatelle.
Mouron.
Mufle de veau.
Muriate de chaux.
— de potasse.
— de soude.
Mûrier (écorce).

Nard celtique.
— indien.
Natron.
Nériette.
Nielle bâtarde.
Nitrate de potasse.
Nombril de Vénus.
Noyer.

Obier boule de neige.
Œil de bœuf.
Œillet des champs.
— des Chartreux.
Olivier.
Onagraire.
Ophioglosse.

Opopanax.
Oreille de lièvre.
Origan.
Ortie blanche.
Osmonde lunaire.

Panicaut.
— à trois feuilles.
— maritime.
Pâquerette.
Pareira brava.
Pariétaire.
Parisette.
Pas-d'âne.
Passerage.
Pastel.
Patience.
Pédiculaire.
Peigne de Vénus.
Pensée.
Perce-feuille.
— pierre.
Persicaire.
Persil.
Pétasite.
Phyllante urinaire.
Phytolacca.
Pied de chat.
— de lièvre.
— de pigeon.
Pigamon.
Pimprenelle.
Pissenlit.
Podagraire.
Poivre d'eau.
— de Guinée.
— long.
— noir.
Poivrier du Japon.
Polémoine.
Polygala.
Polypode.
Pomme d'amour.
Potasse ?
Pouliot de cerf.
Pourpier.
Primevère.
Psoralier bitumineux.
— contrayerva.
Pulicaire (*inula*).
Pyrole.

Racine de roses.
Raiponce.
Raisin de renard.
— maritime.
Raisinier à grappes.
Rapette.
Reine des prés.
Réséda.
Rivine.
Rocou.
Romarin de Bohême.
Ronce.
Rosage.
Roseau.
Rossolis.
Rue.

Sabline.
Safran bâtard.
Sagittaire.
Salicaire.
Salicorne.
Salsepareille.
— grise.
Saponaire.
Sarrète.
Sauvevie.
Saxifrage.
— dorée.
Scabieuse.
Schœnanthe.
Scille.
Scolopendre (plante).
Scorsonère.

Scrofulaire.
Sénevé.
Serpentaire de Virginie.
Séséli de montagne.
Soldanelle, chou marin.
Sophie des chirurgiens.
Souchet long et rond.
Souci.
Soude kali.
Spargonte.
Spruce.
Squine.
Stoechas arabique.
Succise.
Sureau.

Tacamaque.
Talictron.
Tamarisc.
Térébinthe.
Terre-noix.
Thapsie d'Orient.
Thé.
Thysselinum.
Tortelle.
Tournesol (croton).
Toutesaine (*hypericum*).
Toxicodendron.
Triolet aromatique.
Troëne.
Turquette.
Turrète.
Tussilage.

Ulmaire.

Valériane grecque.
Vélar.
Véroniques.
Verveine.
Violette.
Violier jaune.
Viorne mancienne.
Vipérine.
Vulvaire.

Yèble.
Yeux de bourique.

Zostère marine.

FÉTIDES,

Vermifuges et emménagogues.

Absinthe.
Ache de montagne.
Acmelle.
Ail.
Aloès.
Ambrosie maritime.
Ammoniac gomme.
Angarie?
Ansérine vermifuge.
Argousier.
Aristoloches.
Armoise.
Arroche fétide.
Asa fœtida.
Athamanthe daucus de Crète.
Aunée.
Aurône.
— femelle.

Ballotte.
Bangue.
Bec de grue fétide.
Berle.
Bident verbésine.
Botrys (chenopode).
Bubon.

Cajéput (huile volat.)
Camomille romaine.
Camphre.
Camphrée.
Cardiaque, agripaume.
Cardinale bleue (*lobelia*).
Castoreum.
Chalef.
Chanvre ou chenevi.
Chervi.
Cirier galé.
Clavalier massue.
Collinsonie.
Coloquinte.
Columbo?
Conferve.
Contrayerva.
Conyze.
Coralline.
Coriandre fraîche.
Cumin.
Cuscute.

Daucus de Crète.
Dictame blanc.
— de Crète.

Echalotte.
Echite antivénér.
Egagropile mar. (*zostera*).
Elaterion.
Epurge.
Estragon.
Eupatoire de Mésué.
— d'Avicenne.
Euphorbes.

Fabagelle.
Fenugrec.
Férule.
Fleur de la passion.
Fraxinelle.
Fumeterre.

Galanga.
Galbanum.
Galéga.
Gattilier.
Génépi.
Genevrier.
Gentiane.
Glayeul.
Globulaire.
Goëmons.
Gouet.
Gratiole.
Groseiller cassis.
Guède ou vouède.
Gui de chène.

Harmala?
Herbe du coq.
— Saint-Christophe.
Hormin.
Houblon.

If commun.
Immortelle jaune.

Jacobée.
Jasmin?

Laser.
Lavande.
Lichens amers.
Livêche.
Lupin.

Marjolaine.
Maroute.
Marrube.
— aquatique.
Matricaire.
Ményanthe?
Millefeuille.
— odorante.
Moldavique.

Momordique piquante.
Mousse de Corse.
Moxa (armoise).
Muguet.
Myrrhe.

Naphthe.
Narcaphthe.
Nard celtique.
— indien.

OEil de bœuf épineux.
OEillet d'Inde.
Ophiorrhize.
Opocalpasum.
Opopanax.
Ortie puante.

Papayer (suc, semences).
Pétasite.
Pétrole.
Phellandrium.
Phyllante urinaire.
Pied de veau.
Pinne-marine.
Pissasphalte.
Pivoine.
Poireau.
Polygala.
Psoralier bitumineux.
Ptarmique.
Pulicaire (inule).
Punaise.
Putier?

Quassie.

Redoul.
Rhubarbe.
Ricin.
Rue.

Sabine.
Safran.
Sagapenum.
Santoline.
— garderobe.
Sarriète.
Sauges.
Scille.
Scordium.
Semen contra.
Seneka.
Serpentaire de Virginie.
Séséli turbith.
Soldanelle des Alpes.
Souci.
Spigélie anthelmintique.
Sureau.

Tanaisie.
Térébinthe (écorce).
Thapsie d'Orient.
Thlaspi alliacé.
Thysselinum.
Tubéreuse?
Tue-chien (*cynanchum*).

Valériane phu.
Varech.
Violier jaune.
Vulvaire.

Yèble.
Yeux de bourique.

Zibet.
Zostère marine.

MUCILAGINEUX,

Émolliens, adoucissans, tempérans, humectans.

Ablette.
Abutilon.
Agaty (gomme).
Amandier (gomme).
Amaranthe.
Anguille.
Ansérine.
Arroche.
Asperges.
Astragale adragant.
— à gousses velues.
— antivénérienne.
Avoine.

Baobab.
Barbe de bouc.
Blattaire.
Basilic (semences).
Blennie.
Blette.
Bonhenri.
Bouillon blanc.
— sauvage.
Bourrache.
Branc-Ursine.
Buglosse.

Caapeba.
Cactus.
Cardon.
Carmantine (*justicia pector.*)
Cassave.
Casse.
Céraiste.
Chaté (concombre).
Chenopodes.
Citrouille.
— melonnée.
— musquée.
Coignassier (semences).
Colimaçon.
Colle de poisson.
Concombre commun.
— dudaïm.
— serpent.
Consoude grande.
Corette potagère.
Corrigiole.
Cotylet.
Coton herbacé.
Cotonnier.
Couis.
Courge calebasse.
Cynoglosse.

Endive.
Épinards.
Escargot.
Esturgeon (colle).

Fenu-grec.
Figues.
Fraises.
Fromagers.

Giraumons.
Glaciale.
Glinole.
Goëmons.
Gombo (*hibiscus*).
Gomme adragant.
— arabique.
Grémil.
Grenouille (frai).
Guimauve.
Gui de chêne.

Héliotrope.
Herbe au lait (astragale).

Herniole.
Holosteum.
Huîtres.
Hormin (semences).

Ichthyocolle.
Igname.

Joubarbe grande.
— petite.
Jujeoline.
Jujubes.

Laitue cultivée.
— vireuse.
Laitron.
— doux.
Lavatère en arbre.
Lentille d'eau.
Liane à glacer l'eau.
Limace.
Lin.
— sauvage.
Lis.
Lombric.
Lotier jaune ou blanc.
— odorant.
Lupuline (*medicago*).
Luzerne.

Mâche.
Manne.
Mauve commune.
— crêpue.
— petite.
Mélilot.
Melon.
— chardon.
Melongène.
Mercuriale.
Morgeline.
Morue.

Narcisse ?
Nénuphar ?
Nombril de Vénus.
Nopal.
Nostoc.

Olive ?
Opuntia.
Oreille de lièvre (*buplevrum*)
Orobe (farine d').
Orpin (plante).
Oseille de Guinée (*hibisc*).

Panais.
Pariétaire.
Pépon.
Percepierre.
Pignons doux.
Pissenlit.
Pistaches.
— de terre.
Poirée.
Pomme de Merveille.
Potiron.
Pourpier.
Pulicaire, *psyllium.*
Pulmonaire.

Raiponce.
Raquette (*cactus*).
Reprise (orpin).
Rivine ?

Sainfoin.
Salep.
Saponaire ?
Scariole.
Scorsonnère.
Sébestes.
Seneçon.
Sésame.
Spargoute (*spergula*).
Stellaire.

Sulla.

Tétragone étalée.
Trique-madame.

Varechs ?
Ver de terre.
Volet (*nymphœa*).

NAUSÉEUX OU FÉTIDES,

Agissant sur le système nerveux.

Absinthe ?
Ache (*graveolens*).
Aconit anthora.
Aconit napel.
Ails de toutes espèces.
Alliaire.
Ancolie.
Asarum ou cabaret.
Aloès.
Arnica.
Aneth.
Asa fœtida.
Ammoniac (gomme).
Anagyris ou bois puant.
Aristoloches, longue, ronde, vulgaire.
Amandes amères ?
Aurone.

Belle de nuit.
Belladone.
Bois puant.
Buis.
Bryone.
Baume des jardins (*tanacetum*).

Cabaret.
Carline.
Chanvre.
Chardon bénit.
Cédaville.
Ciguë.
Colchique.
Chalef.
Coriandre.
Coloquinte.
Cumin.
Cotula fœtida ou maroute.
Convolvulacées, toutes.
Coquelicot.

Datura.
Douce amère.
Dracontium, fleurs très-puantes.

Ellébore blanc.
——— noir.
Elaterium.
Eupatoire.

Galbanum.
Géraniums fétides.
——— *robertianum.*
Groseiller noir.
——— ou cassis.

Hellébore, pied de griffon.
Hippophaë.
Houblon.

Iris fétide.

Jalap.
Jasmin.
Jusquiame.

Laitue vireuse.
Laurier cerise.
Laurose.
Linaire.
Livêche.
Lycopodium selago.

Matricaire.
Mandragore.
Méchoacan.
Mélianthe.
Mercuriale.
Millepertuis, *hircinum.*
Morelle noire.
Muguet.
Myrte du Brabant,
——— ou *ledum palustre.*

Narcisse.
Nénuphar blanc.
——— et jaune.
Nielle ou *nigella.*
Noix vomique.
Noyer.

Œillet d'inde.

Paris 4 *folia.*
Pavot blanc et noir.
Pivoine.
Primevère.

Rhapontic.
Rhubarbe.
Rue.

Sabine.
Safran.
Sagapenum.
Satyrion.
Scammonée (*convolvulus*).
Scille.
Scorodonia.
Scordium.
Scrofulaire fétide et aquat.
Semen contra.
Senné.
Serpentaire de Virginie.
Solanées.
Soldanelle.
Souci.
Stachys sylvatica.
Stapélie (fleurs très-fétides).
Staphysaigre.
Sureau.

Tabac.
Tanaisie vulgaire.
Thlaspi alliacé.
Tilleul (fleurs anodynes)?
Tubéreuse.
Turbith.

Valériane grande et petite.
Violettes.
Violier jaune.
Vulvaire.

Yèble.

NUTRITIFS,

Restaurans, roborans.

Abeille (miel).
Ablette.
Abricot.
Ache.
Agati (fève).
Aigriotte (cerise).
Airelle.
Alhagi (manne).
Alizier.
Alouche.

Amandier.
Amélanchier ?
Amidon.
Anacarde (amande).
Ane (lait d'ânesse).
Anguille.
Angurie (concombre).
Anolis.
Arbre à pain (fruit).
— aux pois (fruit).
Arbousier (*id.*).
Artichaut.
— sauvage.
Asperge.
Aubépine (fruit)?
Avocatier (fruit).
Avoira (fruit).
Azarero (*id.*).
Azérolier (*id.*).

Balotin (orange).
Barbe de bouc.
Bélier et brebis.
Berle.
Bétel ?
Betterave.
Bigarade.
Bigarreaux.
Bilimbi.
Blennie.
Blette.
Bœuf et vache.
Bonhenri.
Bouc et chèvre.
Brochet.
Brocolis.
Buffle.
Busserolle (fruit ?).

Cacao.
Cactiers (fruit).
Cakile maritime.
Calebasse (gourde).
Canneberge.
Caperon (fraise).
Câprier.
Carambolier.
Cardon.
Caret (tortue).
Carline ?
Carotte.
Caroubier.
Carpe.
Cassave.
Cédrat.
Cerf.
Cerfeuil cultivé.
— musqué.
Cérisier.
— cultivé.
Cerneaux.
Chamois.
Champignons ?
Châtaigne.
Chaté (concombre).
Chêne bellote (glands).
Chervi.
Chicorée.
— endive.
— sauvage.
Chincapin (faîne du)
Chou.
— cabu.
Choufleur.
Chou navet.
— pommé.
— rave.
— rouge.
— vert.
Citron.
Citrouille.
— musquée.
et melonnée.
Cochène sorbier ?
Coco.
— des Maldives.
Coignassier.

Colimaçon.
Colocasie d'Egypte.
Concombre commun.
— chaté.
— serpent.
Coq et poule.
Corette potagère.
Cormier (fr.)
Cornouiller (fr.)
Coudrier (noisettes).
Courge calebasse.
Cresson alénois.
— de fontaine.
Cycas (sagou).

Dattes.
Dolic, haricot d'Égypte.
— Soja, etc.
Durra.

Echalotte.
Ecrevisse.
Eglantier (fruits).
Elan.
Eléphant ?
Epinards.
Epine vinette.
Ers.
Estragon.
Esturgeon.
Euterpe (chou de palmiste).

Faînes du hêtre.
Fenouil marin.
Fèves.
— de marais ou féverolle.
— lupine ?
Figuier, sycomore.
— commun et autres espèces.
Filipendule (racines).
Fraise.
Framboise.
Froment.

Garcinia (mangoustan).
Genseng ?
Gesse tubéreuse.
Giraumons.
Girouille caucalide.
Goémons, fucus mangeables.
Gombo.
Gomme arabique.
Gouet (fécule de).
Goyavier.
Grenadier.
Grenouille.
Grias cauliflora (fr.).
Griotte.
Groseille cassis.
— commune.
— épineuse.
Guines.

Hareng.
Haricots.
— d'Égypte.
Hérisson ?
Hirondelle salangane.
Hockiac (tablettes d').
Huître.

Icaque.
Igname.
Iguane.

Jacquier, arbre à pain.
Jamrose (*eugenia*).
Jujeoline sésame.
Jujube.
— des lotophages.

Laitue cultivée.
Lentille.
— du Canada (vesce).
Lichen d'Islande.
Limande.
Limon.

Loche d'étang.
Lupin.
Mâche.
Macre.
Macuson.
Mal (poisson).
Mammea.
Mangue.
Manioc.
Manne.
Maquereau.
Marron.
Maïs.
Mauves.
Melon.
— chardon.
Mélongène.
Mérises.
Meslier.
Micocoulier.
Millet.
Minel du Canada.
Mirabelle, prunes.
Morue.
Mûrier blanc.
— noir.
— myrtille.

Navet.
Neflier.
— du japon.
Nelumbo.
Nids d'alcyons.
Ninsin.
Noisette.
Noix de Ben ?
Noyer.

Oie.
Olive.
Onagre.
Opuntia.
Orange.
— rouge.
Orge.
Orobe ?
Orvet ?
Oseille.
— de G
Ours ?

Palmiste (chou).
Panais.
Papayer.
Paquerette (en salade).
Pasan.
Patate.
Pêcher.
Pépon.
Perche.
Persil.
Pied de veau (fécule).
Pigeon.
Pignons doux.
Pimprenelle.
Pissenlit.
Pistachier.
Pistaches de terre.
Poireau.
Poirée.
Poirier.
Pois.
— chiche.
— de pigeon ou de sept ans.
— gesse.
Poissons.
Poivre ?
Pomme d'acajou.
— d'amour.
— de terre.
Pommier.
Porc.
— épic.
Potiron.

Poulpe.
Pourpier.
Prunier cultivé.
Prunellier.

Quatelé.

Rabioule.
Radis.
Ragouminier.
Raie.
Raifort grand.
Raiponce.
Raisin.
Raisin maritime, fruits (*ephedra*).
Rave.
Reine claude (prune).
Reinette pomme.
Riz.
Ronce (fruit).
Rondier (palmier).
Roquette.
Rouget (poisson).
Rutabaga (chou navet).

Sagou.
Salep, satyrion.
Sarrazin.
Saumon.
Scariole.
Scorsonnère.
Sébestes.
Sèche.
Seigle.
Sel marin?
— gemme?
Sésame.
Soja (pois).
Soleil (semences).
Sorbier (fruits).
Sorgho.
Sureau (baies)?

Tamarin.
Terre noix.
Tétragone étalée.
Topinambour.
Tortues.
Truffes.
Turneps.
Turrète?

Uvette (fruit).
Vanille.
Varech.
Verjus.
Vesce.
Vigne à vin.
Vipère?

Wampi (*cookia*).

OLÉAGINEUX OU GRAS;

Adoucissans, résolutifs, maturatifs.

Acajou pomme (amande).
Anacarde (amande).
Arbre à suif.
Aveline.
Avocatier.
Avoira.
Azédarach (semences).
Baleine, Blaireau } graisses.
Blanc de baleine.
Bœuf (moelle, suif).
Bouc et chèvre (suif).
Buffle.

Cacao.
Cachalot.
Camélée (huile).
Caret (tortue).
Castor (graisse).
Cerf (graisse).
Chamois (*idem*).
Chanvre (semences).
Cheval (huile de).
Chien (graisse).
Chou (semences).
Cirier galé.
Coco.
— des Maldives.
Colsa.
Coq et poule (œufs, jaune).
Cormier (amandes).
Cornouiller (semences).
Coudre (noisettes).
Cresson (semences).
Cycas (fruit).

Elan (suif).
Esturgeon.

Faînes.

Grassette.
Guyamadou.

Hareng (huile).
Hérisson (graisse).
Hippopotame (graisse).
Homme (graisse).
Huile d'olives, etc.

Ichthyocolle (poisson).
Iguane (lézard, graisse).

Jujeoline (semences).

Lait et crème (beurre).
Lin (semences).
Loup (graisse).

Mal, poisson (graisse).
Marmotte (*idem*),
Morse (*idem*).
Morue (huile).

Narwhal (*idem*).
Nasitord (*idem*).
Navette (*idem*).
Nefflier (huile de semences).
Nhandiroba (huile).
Noisette.
— purgative.
Noix de Bancoul.
— de Ben.

Oie (graisse).
Olivier (huile).
Onagre (graisse).
Orvet (*idem*).
Ours (*idem*).

Palma christi (semences).
Pechurim, fève.
Perche (poisson).
Pignons doux.
— d'Inde.
Pistache.
— de terre.
Porc.
— épic.
Proscarabée ?

Rave (semences).
Renard (graisse).
Requin (huile de).
Rhinocéros (graisse).
Ricin (huile de).
Rondier (huile de coco).
Roquette (semences).

Scinq ?

Senevé (huile de).
Sésame (huile de).
Sesban (sem. huileuses).
Soleil (semences).
Sophie des chirurg. (*idem*).
Sorbier (*idem*).
Suif minéral?

Turneps (graines de).

OMBELLIFÈRES et AUTRES;

Discussifs, carminatifs, résolutifs.

Ache.
— de montagne.
Ammi.
Ammoniac, gomme.
Amome faux.
Aneth.
Anis vert.
— étoilé.
Angélique.
Armarinthe.
Asa fœtida.
Astrance.
Athamante.
— daucus de Crète.

Bacille, fenouil marin.
Benjoin français (impératoire).
Bdellium.
Berle.
— à large feuille.
— grande.
Botrys.
Boucage saxifrage.
Bubon.

Calament.
Camphre.
Canelle.
Caragne (résine).
Carotte.
— sauvage.
Carthame.
Carvi.
Caucalide.
Cerfeuil cultivé.
— d'Espagne.
— hérissé.
— musqué.
— odorant.
Chardon-Roland.
Chervi.
Cicutaire.
Ciguë aquatique.
— grande.
— petite.
Coriandre.
Cotylet d'eau.
Coulilawan.
Cumin.
Curcuma.

Daucus de Crète.

Eupatoire?

Fenouil.
— marin.
Férule de l'asa fœtida.

Galbanum.
Genièvre.
Genseng.
Girouille caucalide.

Impératoire.

Laser.
Laurier.
Livêche.

Maceron.
Macis.
Marjolaine.
Marum.
Meum de montagne.
Mélisse.
Menthe.
Ninsin.

Œnanthe fistuleuse.
Opopanax.
Origan.
Otruche noir.

Panais.
Panicaut.
Peigne de Vénus.
Percefeuille.
Persil.
Persil d'âne.
— de bouc.
— de macédoine.
— faux.
Phellandrium.
Podagraire.

Queue de pourceau.

Rue.

Sagapenum.
Sanicle.
Sarriète.
Serpolet.
Séseli de Marseille.
— de montagne.
— turbith.
Suron.

Terre-noix.
Tapsie d'Orient.
Thysselinum.

PURGATIFS,

Evacuans, *eccoprotiques*, *drastiques*, etc.

Agaric blanc.
Arroche (semences).
Alaterne.
Alhagi, manne de Perse.
Asarum.
Aloès.
Argalou, paliure.
Argoussier.
Azarero (fruits).

Balsamine mâle ou pomme de merveille.
Bardane (semences).
Bourdaine.
Bryone.

Camelée.
Caopia.
Carthame (semences).
Casse.
— des Antilles.
Cévadille.
Colchique.
Coloquinte.
Coronille faux séné.
Cuscute.
Cyclamen.

Elaterium.
Epine-vinette (écorce).
Epithym.

Epurge.
Esules.
Eupatoire.
Euphorbes.

Frêne à manne.

Genêt d'Espagne.
Globulaire turbith.
Gomme-gutte.
Graine des Moluques.
— de Tilly.
Grassette.
Gratiole.

Hellébore blanc.
— noir.
Hermodacte.

Iris flambe.

Jalap.

Lin sauvage.
Liseron des champs.
Lobélies.
Lycopode, *selago*.

Mahaleb (fruits).
Manne de Briançon.
Méchoacan.
Médicinier, *jatropha*.
Mercuriale.
Momordique piquante.
Myrobalans.
— d'Amérique.
— emblic.
— mombin.

Nerprun purgatif.
Nicotiane.
Nielle bâtarde (semences d'*Agrostemma*).
Niruri.
Noisette purgative (*jatropha multifida*).
Noix de Bancoul.
— des Barbades.

Pain de pourceau.
Palma-christi.
Pêcher.
Peragua (*ilex*).
Pied de griffon (hellébore).
Pignon d'Inde.
Putier (fruits).

Ragouminier (fruits).
Réveille-matin.
Rhapontic.
Rhubarbe.
— des moines.
Ricin.
Rossolis.

Safran bâtard.
Sarcocolle.
Scammonée d'Alep.
— d'Europe.
— de Smyrne.
— senné.
Scille.
Sel de Glauber.
— d'Epsom.
— de Sedlitz.
Senné d'Alexandrie.
— de la Palte.
— d'Italie.
— faux baguenaudier.
— coronille.
Soldanelle, chou marin.
— faux turbith.
Sparte à nattes.
— purgatif.
Staphysaigre.
Sureau (écorce).

Turbith végétal. Yèble (écorce).
— faux (seseli).

Il y a trois principales sortes de purgatifs, savoir : 1° les purgatifs doux et causant des flatuosités ; 2° les purgatifs amers, dont l'opération est assez lente ; 3° les purgatifs âcres ou drastiques, dont l'action est irritante. Ces trois sortes ont besoin chacun de correctifs appropriés, savoir : aux premiers, des aromatiques ; aux seconds, des substances âcres ; aux troisièmes, des tempérans ou adoucissans.

Purgatifs doux,	*Corrigés par*
Casse	Badiane, cumin.
Manne	Fenouil.
Tamarins	Angélique.
Epithym	Coriandre.
Hermodacte	Thym ou genièvre.
Crème de tartre.	Canelle.
Sulfate de Magnésie	Cardamome.
— de soude	Ecorces d'oranges.
Phosphate de soude.	Calamus aromatique.

Purgatifs amers,	*Corrigés par*
Rhubarbe.	Squénanthe.
Agaric	Badiane.
Senné.	Anis vert.
Aloès	Muscade.
Lin sauvage.	Muriate de soude.
Mercuriale	Poivre.
Nerprun.	Girofle.
Bourdaine	Gingembre.
Alaterne	Cassia lignea.
Palma-christi	Canang ou maniguette.
Carthame	Cascarille.
Faux baguenaudier.	Curcuma.
Sureau (écorce).	Piment.
Yèble (*idem*).	Cubèbes.

Purgatifs âcres,	*Corrigés par*
Scammonée.	Suc de violettes.
Coloquinte	Gomme adraganthe.

Suite des Purgatifs âcres,	*Corrigés par*
Euphorbe.	Miel, acide citrique.
Elaterium.	Lait, crême de tartre.
Esule.	Suc de pruneaux.
Hellébore blanc.	Mucilage de psyllium.
Turbith.	— de coings.
Coronille faux senné	Safran, polypode.
Cyclamen.	Mastic, sucre.
Gomme-gutte.	Suc de réglise.
Gratiole	Figues.
Pignons d'Inde.	Jujubes, etc.
Colchique.	Vinaigre.

RÉSINEUX, donnant une résine par l'alcohol;

Roborans, stimulans, dessicatifs, vulnéraires, antiputrides.

Alouchi (résine).
Ambre jaune?
Ammi.
Amome.
Anacarde (fruit).
Aneth.
Angustura.
Anthracite?
Apalachine?
Arcançon, ou poix.
Aristoloche (racines),
Armarinthe.
Ascyron.
Asphalte?
Asa fœtida.
Athamante daucus de Crète.
Aunée.

Badamier.
Badiane.
Barras.
Baumes.
— acouchi.
— de Calaba.
— de copahu.
— de Carthagène.
— des Capathes.
— de Judée.
— de Marie.
— de Tolu.
— du Canada.
— du Pérou.
— focot.
— houmiri.
— vert.
Baumier de Giléad.
— de la Mecque.
Benjoin.
— français (impératoire).
Bénoîte.
Bdellium.
Bitume de Judée?
Bois d'aigle.
— d'aloès.
Brai sec.

Calambac (bois).
Canang.
Caragne, résine.
Cardamome.

Carpobalsamum.
Carvi.
Cascarille.
Cèdre du Liban.
Cerfeuil musqué.
Colophone.
Copal occidentale.
— orientale.
Copalme (*liquidambar*).
Coris (*hypericum*).
Coulilawan.
Curcuma.
Cyprès (noix).

Electrum?
Encens.
Epinette (*pinus abies*).
Euphorbes.

Fenouil.
Fénugrec.
Fève Saint-Ignace?

Galanga.
Galbanum.
Galipot.
Gardène élémi.
Génevrier.
— à huile de cade.
Gingembre.
Globulaire turbith.
Gomart d'Orient (*bursera*).
Gomme ammoniac.
— gutte.
Gommier à cochon.
Goudron.
Graine d'ambrette.
— de Tilly.

Houblon.
Huile de pétrole.
Hypocistis?

Karabé?

Labdanum.
Lacque.
Lavande.
Lauriers.
Lentisque.
Lichens.
Lierre.
Liquidambar.
Lycopode (poudre)?

Malabathrum.
Maniguette (graine).
Marjolaine.
Maroute.
Marum.
Mastic (résine).
Mélèze.
Mellite (hoenig stein)?
Millefeuille.
— odorante.
Millepertuis.
— grand.
Momie.
— minérale?
Muscade.
Myrrhe.
Myrte.

Naphte.
Narcaphte.
Nard celtique.
— indien.

Oliban.
Opocalpasum.
Opopanax.
Orcanette.
Origan.

Périne vierge.
Pétrole.

Peuplier (bourgeon).
Pin cembro.
—d'Ecosse.
—de Genève.
—de Riga.
—du Canada.
—maritime.
—ordinaire.
Pissasphalte.
Poivres.
Poix blanche.
Pomme d'acajou.
Pouliot.

Quinquinas.

Raventsara.
Rose (huile de).
Résine animé.
— chibou.
— élémi.
— tacamahaca.
Romarin.

Sabine.
Sagapenum.
Santal citrin.
Santoline.
Sapin.
— à poix.
— commun.
— pesse.
Sapin spruce.
Sassafras.
Scammonées.
Schœnanthe.
Scille.
Scordium.
Semen contra.
Serpentaire.
Serpolet.
Séséli turbith.
Spruce.
Stacté (myrrhe).
Storax calamite.
Styrax liquide.
Succin.

Tacamahaca.
Tacamaque.
Térébinthe.
Térébenthine.
Thuya à sandaraque.
Thym.
Thymiama.
Tithymales.
Toutesaine.

Vanille.
Vernis.

Xylobalsamum.

Zédoaire.

STIMULANS dits APHRODISIAQUES;

Excitans, *nervins*, etc.

Ache.
Ail.
Alcali.
Ambre gris,
Amome.
Anacardes oriental et occid.
Animé (résine).
Aristoloches.
Artichaut.
Arum.
Aunée.

Basilic.
Baume coq.
Benjoin.
Bois d'aloès.
Bois de Rhodes.
Bétoine.
Botrys.

Café.
Cajéput, huile volat.
Calament.
Calamus aromatique.
Canelle.
— blanche.
Cantharides.
Cardamome.
Carline.
Cataire.
Cerises noires?
Chardon roland.
Citron (écorce).
Cochenille.
Costus doux.
Coulilawan.
Cubèbes.
Curcuma.

Dictame de Crète.

Echalotte.
Esule et euphorbes.

Fagarier.
Fenouil.
Fourmis.

Galanga.
Garou.
Genièvre.
Gérofles.
Gingembre.
Ginseng.
Graine de paradis.
— d'ambrette.

Kermès animal.

Laurier.
Lavande.

Malabathrum.
Marjolaine.
Marum.
Mélisse ou citronelle.
Menthe frisée.
Mézéréon.
Monarde.
Moutarde.
Muscade.
Musc.

Ninsin.

Ognons.
Opopanax.
Orange.
Origan de Crète.

Panais.
Persicaire d'eau.
Pétrole?
Pichurim.
Poivre d'Inde.
— ordinaire.
Pulsatille.
Pyrole.

Raifort.
Romarin.
Roquette.
Rossolis.

Sabine.
Safran.
Sarriette.

Sassafras.
Sauges.
Scordium.
Sel commun.
Serpolet.
Spicanard.
Storax.

Thé.
Thym.

Vanille.

Winter (écorce).

Zédoaire.
Zibeth.

VIREUX, NARCOTIQUES ET ENIVRANS,

Anodyns, parégoriques ou engourdissant le système nerveux cérébral.

Acide carbonique.
Acmelle?
Aconit?
Actée.
Alkékenge.
Anémone.
Aneth *graveolens*.
Argousier.
Arnica.
Asa fœtida?

Bangue.
Belladone.
Bétoine?
Blattaire?
Bois-ivrant.
Botrys.
Bouillon blanc.
Branc-ursine.

Calebassier d'Amérique?
Cassis.
Castoreum.
Cerises noires?
Champignons?
Chanvre.
Cicutaire.
Ciguë aquatique.
—— grande.
Circée?
Cirier galé.
Colchique.
Contrayerva?
Conyze.
Coquelicot.
Coquelourde.
Coque-levant.
Coriandre fraîche.
Coronille.
Couronne impériale.
Cururu (*paullinia*).
Cuscute.
Cymbalaire.
Cynoglosse?

Les *Datura*.
Dentelaire?
Digitale.
Dompte-venin.
Doronic.
Douce-amère.

Echite anti-vénérienne?
Elatérion.
Epurge?
Esules?
Eupatoire d'Avicenne.

Euphorbes ?

Fabagelle.
Fraxinelle ?
Fusain.

Galbanum.
Galé.
Géranium musqué.

Harmala.
Herbe Saint-Christophe.
Houblon.

If commun.
Ivraie.

Jujubier narcotique.
Jusquiame.

Laitue vireuse.
Laurier cerise.
Linaire.
Lis.

Malach.
Mandragore.
Matricaire.
Maurelle ? (*croton*).
Meconium.
Mercuriale.
Millefeuille.
Morelle noire.
Mufle de veau.
Muguet.
Musc ?
Muscade ?

Napel ?
Nélumbo.
Nénuphar.
Nhandirobe ?
Nicotiane.
Nielle romaine.
—— bâtarde.
Niruri ?
Noix ahouai.
—— de bancoul.
—— des Barbades.
Noyer.

OEillet d'Inde.
OEnanthe fistuleuse.
Opium.
Opocalpasum.
Opopanax ?
Ouatte (*asclepias syriaca*).

Pavot blanc.
—— cornu.
—— noir.
Pétasite ?
Peuplier (odeur).
Phellandrium.
Phytolacca ?
Pied de griffon.
Pignon d'Inde.
Pivoine.
Pomme d'amour.
——— de merveille.
——— épineuse.
Primevère.
Pulsatille.

Redoul.
Renoncules ?
Ricin ?
Rocou.
Rue ?

Safran.
Scammonée.
Scrofulaire.
Spigélie.
Solanum.
Sureau.

Syringa.

Thé récent.
Thora.
Tilleuil.
Tournesol maurelle.
Toxicodendron?
Tubéreuse.

Valériane.
Vernis de Chine.
Vin ou spiritueux.

Yèble.

Zibeth.

VOMITIFS FORTS.

Acorus faux ou flambe.
Ajonc.
Antimoine (oxydes).
Apalachine.
Arroche (semences).
Asarum.
Asphodèle.

Baguenaudier.
Bois de couleuvre.
Bois puant (*anagyris*).
Bourdaine (écorce).

Cabaret.
Capraire.
Carthame (semences).
Catapuce.
Cévadille.
Cicutaire.
Colchique.
Coronille (semences).
Couronne impériale.
Cytise des Alpes (semences).

Flambe.
Fritillaire.
Fusain.

Glayeul.
Gratiole.

Hellébore blanc.
Hémérocalle.
Houx.

Ipécacuanha bâtard.
— brun.
— faux.
— gris.
et autres.

Kermès minéral.

Lobélie.
Lys asphodèle ou hémérocalle.

Martagon.

Narcisse des prés.
Nicotiane.
Noix ahouai.
— vomique.

Pain d'oiseau ou vermiculaire âcre.

Renouée (semences).

Scammonée émétique.
Scille.
Sécuridaca.

Senné, faux baguenaudier.
Sparte, genêt à balais (semences).
— genêt d'Espagne (semences).
Sulfate de zinc.
Tabac.
Tilly (graines).
Violette (graines).
Id. (racines).

VOMITIFS NAUSÉEUX ou *expectorans plus faibles*.

Alaterne.
Amadouvier.
Ancolie.
Anémone?
Arbousier?
Argalou paliure.
Argémone.
Argousier.
Arnica.
Azaréro.

Balsamine.
Bela aye.
Bétoine.
Bruyère.
Bryone.
Buis.
Busserolle.

Cacalie.
Calebassier (*crescentia*).
Camelée.
Canneberge (feuilles).
Carline.
Carmanthine.
Carthame (semences).
Casses (feuilles).
Cassine peragua.
Chalef.
Chapeau d'évêque.
Chardon bénit.
Chélidoine petite.
Chèvrefeuille.
Circée.
Cirier galé.
Crête de coq.
Cuscute.
Cymbalaire.

Digitale.

Erigeron.
Eupatoire.

Ficaire.
Fragon (houx).
Fustet.

Gaînier.
Garou.
Gattilier.
Gaude.
Genêt à balais.
— d'Espagne.
Genestrole.
Gui de chêne.

Herbe Saint-Christophe.
Houx frêlon.
— petit.

Lobélie antivénérienne.

Maurelle.
Micocoulier.
Morgeline.

Momordique.
Muguet.

Nénuphar.
Nez-coupé (*staphylea*).
Nhandiroba.

Osmonde lunaire ?

Parisette ?
Pédiculaire.
Pensée.
Pervenche.
Pigamon.
Pivoine.
Populage.
Pourpier (semences).

Redoul.

Renoncule bulbeuse.
Réséda.

Sceau de Salomon ?
Scrofulaire.
Staphylea.
Syringa (écorce).

Talitron (semences).
Tilleul.
Tortelle ou vélar.
Tournesol.
Trèfle d'eau.
Troëne.

Vélar.
Viorne.

Zinc (oxyde).

AUTEURS LES PLUS UTILES

A CONSULTER

Pour la MATIÈRE MÉDICALE *ou* L'HISTOIRE NATURELLE DES MÉDICAMENS SIMPLES.

Nous ne parlerons pas d'Hippocrate qui n'a traité des médicamens que par occasion, dans ses œuvres. Il faut cependant y recourir pour reconnaître les substances qu'il employait. Curt Sprengel a donné une notice des plantes connues d'Hippocrate (*Histor. rei herbar.* , tome 1). L'édition la plus estimée des œuvres d'Hippocrate, grecque et latine, est celle d'Anutius Foësius, Genevæ, 1657, in-fol. le tome 1er, et 1662, le tome 2e.

Aristote traite aussi de plusieurs objets de matière médicale, dans ses problèmes surtout. Voyez ses œuvres, edit. græco-latina, per Isaac Casaubon, Lugduni, 1592, fol.

Théophraste d'Érèse a traité, le premier, des plantes, mais plutôt en physiologiste et en philosophe, que comme naturaliste ou médecin. Voyez ses œuvres, édit. de Heinsius, Lug, Bat., 1613, in-fol., *græcè et latinè.*

1° Dioscoride (Pedacius) d'Anazarbe, en Cilicie, fut militaire. Il écrivit ses quatre livres de la matière médicale du temps de Néron ; son livre a été publié en grec et en latin, à plusieurs reprises. Il traite des médicamens d'une manière empirique, ou d'après des expériences peu certifiées toutefois.

On recherche les annotations de Valerius Cordus, celles de Maranta, et les commentaires de Pierre-André Matthiole sur Dioscoride. Le traité de Gabriel Fallope sur la matière médicale de Dioscoride est encore estimé.

L'édition des commentaires de Mathiole, par Gaspard Bauhin, est la meilleure. Basil., 1598, in-fol. avec des figures en bois de Tabernæmontanus et de lui.

2° Claude Galien, de Pergame, mérite d'être lu, dans ses traités *de alimentorum facultatibus*, *de ptisanâ*, *de simplicium medicamentorum facultatibus, libri undecim*, *de*

theriacâ ad Pisonem, de compositione medicamentorum, de medicinis facilè parabilibus, etc.

Lucius Apulée, Africain, de Madaure, a traité aussi *de virtutibus plantarum;* mais cet ouvrage, comme plusieurs autres antérieurs, de Scribonius Largus, *de compositione medicamentorum*, sont peu recherchés.

Nicander, Colophonien ou Etolien, donna l'histoire naturelle de plusieurs médicamens et d'animaux, sous le nom de *Theriaca* et d'*Alexipharmaca*, sortes de poëmes descriptifs.

Nous devons citer aussi PLINE, le naturaliste, bien qu'il n'ait rien rapporté que d'après d'autres auteurs. Les éditions de son histoire naturelle, par Daléchamp et le P. Hardouin, sont les meilleures encore.

3° AETIUS d'Amidène, dans son *Tetrabiblion*, fait un résumé des médicamens employés par les anciens. PAUL D'EGINE traita des médicamens simples, et son ouvrage a été commenté par Brunfels; mais tous les anciens auteurs de cette période de décadence sont peu utiles, comme Oribase, etc., Psellus, *de lapidum virtutibus*, græcè et latinè, cum notis Maussaci, et Joh. Steph. Bernard. Lug. Bat., 1745, in-8°.

4° Les Arabes et Grecs du moyen âge méritent d'être cités, parce qu'ils ont introduit plusieurs médicamens de l'Orient et de l'Inde dans la matière médicale.

Jean SÉRAPION jeune, qui vivait vers l'an 1066, ou même beaucoup plutôt, est un auteur diligent, dont le livre, *de medicamentis simplicibus et compositis*, a été aussi commenté par Brunfels. Argentor., 1531, in-fol. On ne doit pas le confondre avec un autre Sérapion, médecin, vivant deux siècles auparavant.

Siméon SETHI, médecin grec d'Antioche, florissant vers l'an 1145, donna un dictionnaire, *Syntagma de cibariorum facultate*, publié à Bâle, en 1561, in-8°, et avant, en grec et en latin. Cet ouvrage est encore cité, car il traite assez bien de la nature des alimens.

Jean MESUÉ, de Damas, petit-fils d'Abdallah, prince de Damas, florissait vers l'an 1163. Ses œuvres parurent d'abord à Venise, en 1589, in-fol., et même dès 1575, avec des commentaires de Jean Manardus, Jacq. Sylvius, et d'autres auteurs. Ainsi on y trouve, outre ses traités de *medicamentor. purgantium delectus, de simplicibus; grabatin*

seu compend. secretorum medicamentor. Lug. Bat. Les traités de Nicol. Præpositus, *antidotarium parvum*; de Gentilis Fulginatis, *de complexione, proportione et dosi medicamentor.; de substitutis medicinis*; de Saladin Asculanus, une instruction pour les parfums; d'Abenguefit, sur les qualités des médicamens et des alimens; un traité d'Apulée sur les poids et mesures des médicamens; un autre d'Alchindi, *de investigandis compositarum medicinarum gradibus*, etc.; enfin, un traité des bains. On a surnommé Mesué l'évangéliste des pharmaciens.

Avicenne mérite aussi une mention. Il était de Cordoue, et né d'un sang royal; il florissait vers l'an 1165. Ses œuvres ont paru à Venise, en 1596, in-fol. Son *Canon medicinale* renferme beaucoup de prescriptions médicamenteuses.

Avant lui, Abubeter Rhazes, né à Carthage, avait composé un antidotaire, et d'autres ouvrages sur les médicamens et les alimens. Voyez aussi Habdarrahman, *de proprietatibus ac virtutibus medicis animalium, plantarum ac gemmarum, tractatus triplex*, ex arabico translatus ab Abrahamo Ecchellensi. Paris., 1647, in-8°.

Nicolas Myrepsus, dit aussi Præpositus, était d'Alexandrie; il écrivait vers l'an 1198, époque d'une épaisse barbarie. Son *Opus medicamentorum*, divisé en quarante-huit sections, fut traduit du grec par Léonard Fuschs, savant botaniste, à Bâle, en 1549, in-fol.

5° Dans le moyen âge, Æmilius Macer traita *de virtutibus herbarum opusculum*, qui parut d'abord à Fribourg, en Brisgaw, en 1530, in-8°.

Barthelemi Maranta, *Methodus cognoscendi simplicia.* Venetiis, 1559, in-4°. Il était de Venouse, et fort érudit; il traita aussi de la thériaque et d'autres électuaires. Nous pourrions encore citer Jérôme Fracastor, Nicolas Massa, Jérôme Cardan, Jacques Sylvius, Jean Fernel; etc. Nous omettons l'*Hortus sanitatis* de Jean Cuba, qui est une compilation.

Conrad Gesner, savant naturaliste, traita des plantes et des médicamens, mais d'après les anciens. On peut consulter encore Othon Brunfels, Anton. Musa Brassavola, *Examen medicamentorum simplicium*, Romæ, 1536, in-8. Jean Ruellius, *de Naturâ stirpium*, lib. 3. Paris., 1536, in-fol. Hieronym. Tragi (ou Bocks), *Historia plantarum*, 1539; Léonard Fuchs, *Hist. plantar.*, Basil.,

1542, et Pierre BELON, Guillaume RONDELET, naturalistes.

6° La découverte du Nouveau-Monde et du passage du cap de Bonne-Espérance apporta de nouveaux médicamens en Europe. GARCIAS-AB-HORTO publia, en 1563 à Goa, in-4°, des discours sur les drogues simples de l'Inde, en espagnol, traduits en latin, par Carol. Clusius, sous le titre de: *Aromatum et simplicium medicament. apud indos nascentium hist.*, Antw., 1567, in-8°. Ensuite Nicolas MONARDÈS fit paraître aussi, à Séville, son histoire médicinale des choses qui se tirent des Indes occidentales, en 1569, in-4°, traduite de l'espagnol, en latin, par Clusius; Antw., 1582.

Le même Charles CLUSIUS (l'Ecluse), d'Arras, publia aussi son *Historia plantar. rariorum*, Antw., 1601, in-fol., et ses *Exotica*, 1605, in-fol. Auteur qu'il faut encore consulter comme le suivant.

Christophe A COSTA, chirurgien portugais, publia à Burgos, en 1578, in-4°, en espagnol, une histoire des drogues des Indes. Clusius en fit un bon abrégé, et y ajouta des figures en bois.; Antw., 1582, in-8°.

Juan FRAGOSO, *Aromatum, fructuum et simplicium aliquot medicamentorum ex indiâ*, latinè edit., per Isr. Spach. Argentinæ, 1601, in-8°.

7° Aloysius Anguillara, *de gli simplici*, Venet., 1561, in-8°. Antonii Mizaldi, *de sennâ*, 1572, in-8°, Paris.; Matthias de Lobel, *plantarum historia*; Remberti Dodonæi, *stirpium pemptades;* Leonhard Rauwolf, le premier qui parla du cafeyer et d'autres végétaux en ses voyages; André Césalpin, *de plantis*, lib. XVI; Florent., 1583, in-4°; et *de medicam. facultat.*, Venet., 1593, in-4°; Castor Durante, *herbario nuovo*, Rom., 1585, in-fol.; Jacob Dalechamp, *hist. gener. plant.*, Lugd., 1587, in-fol., 2 vol.; Jacq.-Théod. Tabernæmontanus; Prosper ALPIN, *de plantis Ægypti*, méritent beaucoup d'être consultés, ainsi que les ouvrages des frères BAUHIN, Jean et Gaspard, si importans au progrès de la matière médicale à cette époque.

8° Jo. Bruyerini, *de re cibariâ*, Francof., 1600, in-8°; et Adriani Turnebi, *de vino*, Paris., 1600, in-8°, sont utiles. Matthiæ Lobel, *in Rondeletii pharmaciam animadversiones*, Londini, 1605, in-fol.; Fabii Columnæ, *ecphrasis stirpium minus cognitarum*, Romæ, 1616, in-fol.; Jacobi Cornuti, *canadensium plantar. histor.*, Paris., 1635,

in-4° ; Gulielmus van den Bossche, *Historia medica in quâ animalium natura et eorum medica utilitas tractantur*, Bruxelles, 1639, in-4° : cet ouvrage contient beaucoup de choses superstitieuses.

Simon Pauli, médecin de la reine de Danemarck, *quadripartitum botanicum*, Argentorat., 1667, in-4°. Compilation savante.

Ludov. Nonnii, *de re cibariâ*, lib. 4, Antwerp., 1644, in-4°. Ouvrage utile comme celui de Bruyerinus.

Casp. Hoffmann, *de medicamentorum facultatibus*, lib. 2, Paris., 1646, in-4°. Assez bon critique pour son temps.

Henric. Munting, *hortus et gazophylacium materiæ medicæ*, Groning., 1646, in-12.

Melchior Sebizius, *de alimentis*, Argentor., 1650, in-4°. Livre très-savant et instructif, plus que Joh. Joach. Beccher, *parnassus medicinalis*, Ulm., 1663, in-fol.

9° François Hernandez, *nova plantar. animalium et mineralium mexicanorum historia*, Rom., 1651, in-fol. La première édition, en espagnol, est de 1615, in-4°. Des savans italiens, Nardi, Terenti, Jean Faber, Fabius Columna, Federic Cæsi, ajoutèrent d'excellentes notes. On a publié depuis, en Espagne, les figures d'Hernandez et le texte revu. Ouvrage important pour l'histoire naturelle médicale.

Claudii Salmasii, *Exercitationes de hyle iatricâ*, dans ses *Exercitat. Plinianæ ad Solinum*, Traject. ad Rhen., 1682, in-fol., 2 vol. Erudition extraordinaire, mais philologique, et peu utile du reste. Voyez du même *de Saccharo et mannâ*.

Gulielm. Piso et Georg. Marcgravius, *Hist. naturalis Indiæ occidentalis et Brasiliæ*, Amsteld., 1648, in-fol. Ouvrage très-important pour la matière médicale, et digne d'être souvent consulté.

Flacourt, *Relation de Madagascar*, Paris, 1658, in-4°. Encore utile.

Le P. Dutertre, *Histoire générale des Antilles*, Paris, 1667, in-4°, 3 vol. Dans le second tome, il y a beaucoup de choses relatives à la médecine et à l'histoire naturelle.

10° L'établissement des académies des sciences, à Londres et à Paris, a fourni de temps en temps d'excellens ma-

tériaux à l'histoire naturelle médicale. Les transactions philosophes commencèrent à paraître en 1676. La première académie des sciences de Paris s'était formée dès 1667. Les éphémérides des curieux de la nature ont commencé à être publiées en 1670, mais offrent moins de critique dans leurs observations que les sociétés précédentes. André Cleyer y publia des plantes de Chine et du Japon, et Rudolphe-Jacques Camerarius ses observations sur le sexe des plantes; aussi Dillen ensuite. Voyez cent. V et VI.

11° Robert Morison, *Plantarum umbelliferarum distributio nova per classes affinitatis*, Oxon., 1672, in-fol. Est l'un des premiers, avec Tournefort, les Bauhins, Magnol et Ray, qui aient étudié les rapports naturels des plantes.

Jac. Barrelier, *Plantæ observatæ*, etc., Paris, 1714, in-fol. : edidit. Anton. de Jussieu.

Pauli Boccone, *Icones et descriptiones rarior. plantar.*, et Marcelli Malpighii, *Anatome plantarum*, Lond., 1675, in-fol., et 1679, pars secunda.

Rob. Morison, *Plantar. histor. universalis*, Oxon., 1680, in-fol., 2 vol.

Paul Ammann, *Supellex botanica et manuductio ad materiam medicam.*, Lips., 1675, in-8°.

Jacob Breyn, *Exoticarum et minus cognitarum stirpium centuria*, Gedan., 1678, in-fol.

J. Jacob Wepfer, *de Cicutâ aquaticâ*, Basil., 1679, in-4°. Bon livre sur les plantes vénéneuses.

Emmanuel Kœnig, *Regnum vegetabile quadrupartitum*, Basil., 1680, in-4°; et les éditions subséquentes : compilation usitée jadis d'un médecin de Bâle.

Nehemias Grew, *Anatomy of plants*, Lond., 1682, in-fol., et traduction française, avec Dedu, *de l'Ame des Plantes* : ouvrages curieux.

Georg. Wolfgang Wedelius a de nombreuses dissertations sur la matière médicale, et ses *Amœnitates materiæ medicæ*, Jena, 1684, in-4°. Ouvrages à consulter pour la thérapeutique aussi.

Mich. Ettmuller, *Schrœderi dilucidati phytologia*, avec ses œuvres, Francfort, 1688, in-4°. Donne l'histoire des plantes

médicinales de la *pharmacopœa medico-chimica*, de Jean Schrœder, publiée en 1646, in-4°.

David Abercromby, *Nova medicinæ clavis*, Lond., 1685, in-8°. Etablit les propriétés des plantes d'après leur saveur, amère, douce, acerbe, acide, etc.

John Floyer, *Pharmacobasanos*, Lond., 1687, in-8°. C'est d'après les odeurs et les saveurs des médicamens qu'il établit leurs classes.

Pierre Magnol, *Prodromus historiæ generalis plantarum*, Monspel., 1689, in-4°. Suit les ordres naturels.

12° Henric. van Rheede, *Hortus malabaricus*, per Commelinum et Alios, 12 vol., Amstelod., 1676-93, in-fol., fig. Ouvrage étonnant de richesses botaniques, indispensable à étudier.

Charles Plumier, savant minime, *Description des Plantes de l'Amérique*, Paris, 1693, in-fol., fig. Il y a de lui beaucoup de manuscrits intéressans et de beaux dessins.

Louis Feuillée, *Journal des Observations*, etc., Paris, 1714 et 1725, in-4°.

Joann. Rai, *Historia plantarum generalis*, 3 vol. in-fol., Lond., 1686, 1693 et 1704. Contient d'excellentes choses sur la matière médicale et sur l'économie domestique. L'auteur suit une méthode naturelle ; il était théologien de Cambridge, et savant naturaliste.

Samuel Dale, *Pharmacologia*. La meilleure édition, est celle de Leyde, en 1739, in-4°. La première, en 1693, in-12. Suit la méthode naturelle de Rajus.

13° Joseph Pitton de Tournefort, savant botaniste et voyageur, outre ses *Elémens de botanique*, Paris, 1694, 3 vol. in-8° ; ses *Institutiones rei herbariæ*, Paris., 1700, 3 vol. in-4°, fig. 473 ; son *Voyage au Levant*, Paris, 1717, in-4°, 2 vol., où il décrit des plantes médicinales ; a laissé aussi une *matière médicale*, Paris, 1717, in-12, 2 vol. Ouvrage posthume.

Pierre Pomet, *Histoire générale des Drogues*, Paris, 1694, in-fol., et augmentée en 1735, in-4° ; n'était pas savant, mais droguiste habile et exercé.

Paul Hermann, outre son *Paradisus batavus*, son *Museum zeylanicum*, Leyde, 1717, in-4°, a laissé à ses disciples *Cynosura materiæ medicæ*, publiée après sa

mort, Argentor., 1726, in-4°, par J. Boecler. Ouvrage bien soigné, continué en 1731, in-4°.

Jacq. Petiver, *Musei sui Centuriæ X* et *Gazophylacium naturæ et artis*, Lond., 1695 à 1703, in-4°. Ce sont mille figures de plantes rares. Il est le premier qui ait soutenu que les vertus des plantes étaient communes à toutes leurs congénères (dans les *Philosoph. transact.*, tome 21, n° 255).

Jacq. Rud. Camerarius, *de convenientiâ plantarum in fructificatione et in viribus*, Tubing., 1699, in-4°, a soutenu aussi l'opinion des vertus des plantes communes à toute leur famille.

Léonard Pluknet, *Almagestum botanicum*, Lond., 1696, in-4°, avec 250 planches in-fol., et *Mantissa*, Lond., 1700, in-4°, et *Amaltheum*, 1705, in-fol.

Hans Sloane, *Voyage at Jamaïca*, etc., Lond., 1707, in-fol., donne beaucoup de plantes utiles et leurs figures, tome 2e, Lond., 1725, in-fol.

14° Nicolas Lémery, *Traité universel des Drogues simples*, Paris, 1698, in-4°. Mais les meilleures éditions, augmentées par Bernard de Jussieu, sont celles de 1733, in-4°, et 1748. Morelot en a publié une en 1807, in-8°, 2 vol.

Mich. Bernard Valentini, *Polychresta exotica, cum epistolis*, Francof., 1700, in-4°, traite de plusieurs médicamens rares.

Melchior Friccii, *de virtute venenorum medicâ*, Ulm., 1701, in-8°, traite des plantes vénéneuses.

Louis Lémery, *Traité des Alimens*, Paris, 1702, et édition augmentée, 1705, in-8°, fils du chimiste : son ouvrage est assez estimé.

Olai Celsii, *Hierobotanicon*, Upsal., 1745, in-4°, ou 2 vol. in-8°. Très-érudit ; recherche les plantes indiquées dans la Bible.

Mich. Bernard Valentini, *Museum museorum* (en allemand le texte), Francof., tome 1, an 1704, tomes 2 et 3, an 1714, in-fol., rassemble tout ce qu'ont dit Pomet, Herbert de Jager, André Cleyer, Willhelm ten Rhyne, Everard Rumphius. Compilation utile.

Joh. Jac. Manget, *Bibliotheca pharmaceutico-medica*,

Genev., 1704, in-fol. Recueille une foule de choses, toutes d'autrui.

15° Engelbert Kœmpfer, *Amœnitates exoticæ*, Lemgov. 1712, in-4°. Excellent ouvrage, d'un savant voyageur.

Jean-Baptiste Chomel, *Histoire des Plantes usuëlles*, Paris, 1712, in-12. Mais les éditions de 1730 et 1736, en 3 vol. in-12, sont meilleures. Utile ouvrage pour les propriétés médicales.

Frédéric Hoffmann : plusieurs de ses dissertations roulent sur des médicamens, et aussi, *Compendiosa methodus indagandi vires plantarum. Opuscul.* Halle; dans ses œuv., in-fol.

Frider. Mentz, *de plantis ad rem magicam pertinentibus*, Lipsiæ, 1705, in-4°. Ce sont toutes les herbes narcotiques.

Bartholom. Zorn, *Botanologia medica*, Berolin., 1714, in-4°, en allemand. Compilation extraordinairement riche en citations.

Gasp. Commelini, *Icones plantarum ex Indiis collect.*, Amstelod., 1715, in-4° : belles figures, et description.

Joh. de Buchwald, *Specimen medico-practico botanicum*, Hafniæ, 1720, in-4°, et 1721, in-8°; index en quatre langues, avec les vertus des plantes.

Georg. Knowles, *Materia medica*, Lond., 1723, in-fol.

Patrick Blair, *Pharmaco-botanologia*, decad. VII, Lond. 1723—28, in-4°.

Joannis Burmanni, *Thesaurus Zeylanicus*. Amstelod., 1737, in-4°, fig.

David de Gorter, *Materies medica, sistens medicaminum simplicium catalog.* Amstelod. 1740, in-4°.

Marc Catesby, *Natural history of Carolina*, Lond., 1731, in-fol., et 1743, figures coloriées. Bel ouvrage, intéressant.

16° Etienne-François Geoffroy, *Materia medica*, Paris, 1741, 3 vol. in-8°, avec additions d'Antoine de Jussieu. Ouvrage fondamental.

Jos.-Wilhelm. Weinmann, *Phytanthoza iconographia*, Ratisbonne, 1745, in-fol., fig.

Hermann Boerhaave, *Historia plantarum*, edit. Lond., 1731, in-8°, traite des substances médicinales. — Aussi, son ouvrage, *de viribus medicamentorum*, Paris, 1723, in-12.

Philippe Miller, *Gardeners dictionary*, Lond., 1737, in-fol. Mais l'édition dernière, de 1811, est la meilleure. Contient une foule de détails économiques et médicaux.

Elizabeth Blackwell, *Curious Herbal*, Lond., 1739, in-fol., 2 vol., figures coloriées. Femme respectable, qui nourrit son mari en prison, par cet ouvrage, fruit de son talent. Texte de Miller.

Jean-Frédér. Gronovius, *Flora virginica*, Leyde, 1739—43, 2 vol. in-8°.

Julii Pontederæ, *Antiquitatum latinar. græcarumque enarrationes*, etc., Patavii, 1740. Sur les plantes anciennes de Caton, Varron, Columelle, et autres.

Joh.-Jac. Dillen, *Historia muscorum*, Lond., 1741, in-4°, fig. Ouvrage capital en ce genre.

17° Georg. Eberhard Rumphius, *Herbarium amboinense*, curâ Joh. Burmann, Amstelod., 1741—65, in-fol., 7 vol. Ouvrage extraordinairement riche en nouveautés botaniques; indispensable pour l'histoire des épiceries, des palmiers, et autres arbres précieux.

Alb. Haller, *Enumeratio plantar. indigenarum helvetiæ*, Gotting., 1742, in-fol., et édit. augment., Berne, 1768. Ouvrage renfermant de bonnes observations; 3 vol. in-fol.

Jean-Georg. Gmelin, *Flora sibirica*, Petropol., 1747, in-4°, tome 1, et les trois suivans.

Carol. Linnæi, *Vires plantarum*, Upsal., 1747, in-4°, a déjà entrevu qu'elles suivent les familles naturelles; ejusd., *Flora œconomica*, Upsal., 1748, in-8°. Des usages économiques des plantes et ses belles *amœnitates academicæ*, curâ Schreber, edit. 3, Erlang, 1787, in-8°. Il y existe une foule de dissertations intéressantes pour la matière médicale.

John Quincy, *English dispensatory*, Lond., 1733, in-8°, et les éditions postérieures.

Gaspard Neumann, *Prælectiones chemicæ*, Berol., 1740, in-4°; et sa matière médicale.

Joh.-Fréd. Cartheuser, *Fundamenta materiæ medicæ*, Francof., 1748—50, 2 vol. in-8°. Ouvrage de réputation méritée.

Joh. Alb. Gesner, *Pharmacopœa Wirtembergica*, Stutt-

gard, 1750, in-fol., et nouv. édit., 1772, in-fol.; a une matière médicale bonue.

Venel, *Précis de Matière médicale.* Paris, 1780, in-8°.

John Hill, *History of the materia medica*, Lond., 1751, in-4°.

18° Carol. von Linné, *Materia medica*, lib. 1, de Plantis, Amstel.; 1740, et une édition bien augmentée et supérieure de J. Daniel Schreber; Vindobon., 1773, in-8°. Il y traite des trois règnes de la nature.

Joh. Henri Schulze, *Theses de materiâ medicâ*, Halle, 1746, in-4°.

John Lewis, *Experimental history of the materia medica*, Lond., 1761, in-4°, et traduct. franç. Les additions d'Aiken sont estimées.

Nic. Jos. Jacquin, *Selectarum stirpium americanarum historia*, Vindobon, 1763, in-fol.; et les autres nombreux ouvrages de ce botaniste : *Observationes botanicæ*, *miscellanea*, *collectanea*, *icones*, *hortus*, *flora.*

Jos.-Daniel Triller, *Dispensatorium pharmaceuticum universale*, Francof., 1764, in-4°.

Joh. Rutty, *Materia medica antiqua et nova*, Rotterod., 1775, in-4°.

Cullen, *Lectures on materia medica*, Lond., 1772, in-4°. et trad. fr. par Bosquillon. Paris, 1789, 2 vol. in-8°.

Rud.-August. Vogel, *Historia materiæ medicæ*, Lipsiæ, 1774, in-8°.

Jacq.-Reinbold Spielmann, *Institutiones materiæ medicæ*, Argentor., 1784, in-8°, seconde édition.

Fusée Aublet, *Histoire des Plantes de la Guyane française*, Paris, 1775, in-4°, 4 vol., fig. savant pharmacien.

Petr. Forskaol, *Flora ægyptio-arabica*, Hauniæ, 1775, in-4°.

Le P. Nicolson, *Essai sur l'Histoire naturelle de Saint-Domingue*, Paris, 1776, in-8°.

Schoepf, *Materia medica americana*, *potissimùm regni vegetabilis*, Erlang, 1787, in-8°.

Petr.-Jonas Bergius, *Materia medica è regno vegetabili*,

Holmiæ, 1778, in-8°, 2 vol. Suit le système de Linné; bon ouvrage, et seconde édition en 1782, in-8°.

Joh. André Murray, *Apparatus medicaminum*, Gotting., 1793, in-8°, 6 vol., et les nouvelles éditions postérieures. Est, sans contredit, le meilleur traité de l'histoire naturelle des médicamens; il suit leurs familles naturelles et décrit bien les végétaux qui les produisent.

William Woodwille, *Medical botany*, Lond., 1794, in-4°, fig., 4 vol.

Benjamin Smith Barton, *Collection for an essays towards a materia medica of the united states*, Philadelphia, 1798, in-8°. Une foule de nouveaux médicamens sont décrits et employés.

Friis Rottboell, *Descriptiones plantarum surinamensium, cum fragmento materiæ medicæ*, Hafn. et Lips., 1798, in-fol.

F. Swediaur, *Materia medica, seu cognitionis medicamentorum simpliciorum epicrisis analytica*, Paris, 1800 (an VIII), in-8°.

A Catalogue of indian medicinal plants and drugs, etc., by John Fleming (dans les *Asiatick researches*, tome XI, Calcutta, 1810, in-4°, p. 153).

Bulliard, *Histoire des Champignons de la France*, Paris, 1791, in-fol., 2 vol., et son *Histoire des Plantes vénéneuses de la France*, 1784. Paris, in-4°.

Hippol. Ruiz et Joseph Pavon, *Flora peruviana et chilensis*, Madrit., 1794, et *sq.*, in-fol., 3 vol.

Réné Desfontaines, *Flora atlantica*, Paris, an VI (1798), in-4°, 2 vol.

J. B. Lamarck, *Dictionnaire de Botanique de l'Encyclopédie méthodique*, in-4°, et les supplémens.

Curt. Sprengel, *Antiquitates botanicæ*, Lips., 1798, in-4°, et son *Historia rei herbariæ*, 1808, in-8°, 2 vol. Paris.

Car. Petr. Thunberg, *Flora japonica*, Lips., 1784, in-8°; et *Dissert. de medicinâ Africanorum*, Upsal., 1785, in-4°.

Martin Vahl, *Symbolæ botanicæ*, Hauniæ, 1790, in-fol.

fascic. 3 ; et du même, *Eclogæ americanæ*, fascic. 1, Hauniæ, 1796. in-fol.

Thomas Walther, *Flora caroliniana*, Lond., 1788, in-8°.

Joann. Georg. Puihn, *Materia venenaria, regni vegetabilis*, Lips., 1785, in-8°.

Ant. Aug. Parmentier, *Recherches sur les végétaux nourrissans, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires*, Paris, 1781, in-8°.

Georg. Forster, *de plantis esculentis insularum Oceani australis, comment.*, Berol., 1786, in-8°.

Ernst Gottfried Baldinger, *Litteratura universæ materiæ medicæ, alimentariæ, toxicologiæ, pharmaciæ et therapiæ generalis*, etc., Marburgi, 1792, in-8°.

Joh. Christian. Traugott Schlegel, *Thesaurus materiæ medicæ et artis pharmaceuticæ*, Lips., 1793, in-8°, et 1794, le tome 2^e^.

Don Hippolite Ruiz, *o tratado del arbol de la Quina, o Cascarilla, con su descripcion y la de otras especies de quinos*, etc. Madrid, 1791, in-4°.

Joan. Frid. Zückert, *Materia alimentaria in genera, classes et species disposita*, Berol., 1769, in-8°.

Jos. Jacob Plenck, *Bromatologia, seu doctrina de esculentis et potulentis*, Viennæ, 1784, in-8°.

Petr. Pursh, *Flora Americæ septentrion.*, Philadelph. 1814, in-8°, 2 vol.

Aug. Pyr. Decandolle, *Essai sur les propriétés médicales des plantes*, 2e édition, Paris, 1816, in-8°. Excellent ouvrage.

Amat. Bonpland, Alex. Humboldt et Carol. Sigism. Kunth, *nova genera et species plantarum in Americâ æquinoxali*, etc., Paris, in-4°, fascic. XIV, ou 4 vol., fig.; et les autres descriptions particulières de plantes d'Améri- auteurs, renferment de précieux renseignemens sur une foule de végétaux usités en médecine.

Nous pourrions citer encore ici une multitude de traités recommandables de matière médicale, comme en particulier celles de Peyrilhe, de Schwilgué, de Swédiaur, d'Alibert,

de Barbier, etc., ainsi que plusieurs autres publiés en Allemagne ou en Angleterre, comme celles de Pfaff, de Hildenbrand, de Woodville, etc. Mais ces ouvrages, estimés sans doute, sont spécialement destinés à indiquer l'application thérapeutique des médicamens, objet délicat et difficile, ou plutôt, sujet de doute, de controverse et d'empirisme parmi les praticiens. Nous nous sommes bornés, sur ce point, à rapporter les propriétés les plus généralement avouées de chaque médicament, pour nous occuper davantage des caractères naturels qui distinguent ces substances. En effet, il est inutile de disputer sur leurs vertus, si l'on ne connaît pas d'abord bien précisément la nature de ces médicamens, fondement principal de tous nos moyens thérapeutiques. Tout l'art du médecin est inutile s'il ne possède pas la connaissance réelle du remède qu'il doit employer. Le danger n'est pas moins imminent, si le pharmacien, comme le droguiste, l'herboriste, prennent une substance pour une autre, et compromettent, par la plus coupable ignorance, la vie des malades qui peuvent recevoir un poison affreux en place d'un remède salutaire et réparateur.

Multa tegit sacro involucro natura, nec unquam
Ullis scire fas est mortalibus omnia; multa
Admirare modò, nec non venerare, neque illa
Inquires, quæ sunt arcanis proxima.

Lucret. *rer. nat.*, l. v.

TABLE

DE LA MATIÈRE MÉDICALE

ET ALIMENTAIRE.

A.

B.

C.

D

F.

G.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

R.

T.

U.

V.

FIN DE LA TABLE.